500 ВИДОВ ДОМАШНЕГО ПЕЧЕНЬЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кондитерские изделия Венгрии издавна славятся хорошими вкусовыми качествами, своеобразием и простотой изготовления В книге содержатся рецепты из венгерской кухни для приготовления самых разнообразных изделий из муки (печенья, пирожных, коржиков, булок, пирогов, пряников, рожков) а также бутербродов, кремов мороженого повидла, компотов, кофе и т. п. Книга переиздается по просьбе многочисленных читателей. Издание третье, дополненное.

- 500 видов домашнего печенья
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ХОЗЯЙКЕ
    - ПОСУДА И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
    - ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
  - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА
    -
    - Как приготовить дрожжевое тесто
    - Как приготовить песочное тесто
    - Как приготовить бисквитное тесто
    - Как приготовить слоеное тесто
  - ГЛАЗУРИ, КРЕМЫ, НАЧИНКИ
  - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
  - ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
  - ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
  - ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
  - ИЗДЕЛИЯ С МЕДОМ
  - ТОРТЫ
  - ПОНЧИКИ, БЛИНЫ, ПУДИНГИ, СУФЛЕ
  - РАЗНЫЕ СЛАДКИЕ ИЗДЕЛИЯ
  - МОРОЖЕНОЕ, КРЕМЫ
  - КОМПОТЫ, ПОВИДЛО, ДЖЕМЫ
  - НАПИТКИ
  - БУТЕРБРОДЫ

500 видов домашнего печенья
Из венгерской кухни

ПРЕДИСЛОВИЕ

Кондитерские изделия (из теста и другие) пользуются большим спросом у потребителей, так как они вкусны и питательны. В частности кондитерские изделия Венгрии издавна славятся вкусовыми качествами, своеобразием и простотой.

Книга «500 видов домашнего печенья» является сборником рецептов из венгерской кухни. В ней помещены лучшие рецепты для приготовления самых разнообразных изделий из муки (пирогов, булок, пряников, пирожных, печенья, рожков, тортов), сладостей, мороженого, напитков, компотов, повидла и т. д.

Большинство рецептов, приведенных в книге, рассчитано на легкое и быстрое приготовление кондитерских изделий в домашних условиях. Однако в книге приведены и более сложные рецепты, которые, впрочем, также не требуют от хозяйки специальной подготовки.

Все рецепты многократно проверены. Дозы продуктов, приведенные в книге, в основном рассчитаны на 4–6 человек (в отдельных случаях, указывается выход изделий в штуках или же даются продукты для одной порции). В рецептах для приготовления тортов количество яиц указывает на количество порций.

Качество кондитерских изделий во многом зависит от поддержания в печи необходимой температуры во время выпечки.

Цель книги — расширить ассортимент кондитерских изделий, приготавливаемых в домашних условиях, и познакомить хозяек с лучшими рецептами венгерской кухни.

Все замечания и пожелания просим присылать по адресу: 294000, УССР, Закарпатская область, г. Ужгород, пл. Советская, 3, издательство «Карпаты».

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ХОЗЯЙКЕ

ПОСУДА И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Для приготовления кондитерских изделий и сладких блюд нужны специальная посуда и приспособления.

Металлические противни с тремя и четырьмя бортами для выпечки пирогов, рулетов, бисквитов и т. д.

Металлические листы с одним бортом для выпечки печенья, пирожков, пряников, рожков, пластов для торта.

Металлические формы для выпечки тортов, пудингов, батонов, кексов, хлебцов.

Жестяные формочки различной формы для штамповки печенья: круглые, овальные, четырехугольные, ромбовидные, полумесяцами, звездами, с гладкими и фигурными краями.

Деревянные доски малые и большие. Малые применяются для нарезки пирогов, рулетов, рубки орехов, миндаля. Большие — для вымешивания, раскатывания теста и формовки кондитерских изделий.

Деревянные и фарфоровые скалки для раскатывания теста в пласт.

Деревянные лопатки для вымешивания в посуде теста жидкой консистенции.

Терки жестяные для снятия цедры с лимонов и апельсинов, для измельчения сыра, яблок, груш и т. д.

Волосяные сита различных размеров для просеивания муки, процеживания соков, протирки ягод и плодов, а также для просушки фруктов, ягод и плодов.

Металлический дуршлаг для промывки овощей, фруктов и ягод.

Мясорубки (обыкновенные и комбинированные) для промалывания мака, ореха, миндаля и картофеля; рубки овощей, плодов; отжима сока из ягод, фруктов и плодов, а также для продавливания теста через специальные формочки, прикрепляемые к мясорубке.

Чугунные или фарфоровые ступки для растирания сахара-рафинада, сахара-песка в сахарную пудру; для растирания гвоздики, корицы, а также орехов, миндаля и мака.

Сбивалки, спиральки, венчики и мутовки для взбивания яичных белков и сливок в пену.

Кастрюли для вымешивания теста, смешивания продуктов, взбивания яичных белков, растирания яичных желтков, варки крема, сахарного сиропа и т. д.

Тазики эмалированные и из нержавеющей стали для мытья яиц, споласкивания плодов и ягод, вымешивания дрожжевого

теста, а также для варки варенья.

Сковороды разных размеров с высокими и низкими бортиками для жарки пирожков, пончиков, блинов, оладий.

Кондитерский мешочек для отделки тортов, пирожных и печенья. Его можно изготовить в домашних условиях из хлопчатобумажной плотной ткани или из плотной бумаги. Для этого надо вырезать треугольник и склеить его в конусообразный мешочек. Узкому концу мешочка можно придать любую фигурную форму (вырезать ножницами) или же надеть на него специальный фигурный наконечник.

Металлическая сеточка на низких ножках для раскладывания на ней выпеченного печенья, тортов, пирожных, рулетов, бисквитов во время глазирования или оформления кремом из мешочка.

Решетка металлическая применяется как подставка в духовке. На нее ставят противень, металлический лист, кастрюлю или форму с целью регулирования выпечки изделия на верхнем, среднем или нижнем огне, а также для того, чтобы не подгорал низ изделий.

Щеточки для смазывания кондитерских изделий яичным желтком, топленым сливочным маслом, смальцем или маргарином.

Ножи для нарезки теста, выпеченных изделий, разрезывания бисквитных пластов, тортов, рулетов. Для нарезки крохких изделий применяется специальный нож-пила.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Основными продуктами для приготовления кондитерских изделий являются мука, сахар, соль, дрожжи, молоко, сметана, сливки, творог, мед, ром, ликер, сыр, яйца, сливочное масло, растительное масло, смалец, гусиный жир, картофель, съедобные каштаны, фрукты, ягоды, овощи, лимоны, апельсины и т. д.

Мука. Для кондитерских изделий употребляют главным образом пшеничную муку высшего и первого сортов, муку-крупчатку и в некоторых случаях муку второго сорта или даже ржаную муку. При этом надо помнить, что один и тот же сорт муки может иметь различное содержание клейковины и, следовательно, различную влагопоглощаемость. Поэтому при добавлении жидкости хозяйка должна сама регулировать дозу молока, сметаны и воды даже в тех случаях, когда в рецепте точно указано количество этих продуктов.

Перед замешиванием теста муку обязательно просеивают, чтобы не только очистить ее от посторонних примесей, случайных предметов и т. д., но и проветрить. Она при этом разрыхляется и насыщается кислородом, необходимым для лучшего подъема теста.

Творог с добавлением других продуктов (сахара, соли, тертой цедры лимонов, апельсинов и т. д.) применяется как начинка.

Сыр голландский и другие виды твердого сыра употребляются для приготовления вареного теста (лапши), соленых изделий к чаю и бутербродов.

Яйца — необходимый продукт для приготовления кондитерских изделий. Они придают изделиям вкус, пористость и способствуют большей клейкости теста.

Перед употреблением яйца промывают в слабом растворе пищевой соды, затем споласкивают чистой водой и протирают сухой тряпочкой. Это делается для того, чтобы смыть бактерии, которые в большом количестве имеются на скорлупе.

Сахар используют в самых разнообразных видах: растворенным в воде, молоке, вине, сливках; растертым со сливочным маслом или маргарином, яичным желтком; взбитым с яичным белком; смешанным с молотым орехом, маком, миндалем; перетертым с творогом и другими продуктами.

Молоко применяют в основном подогретое до 35–40°, так как при более низкой температуре дрожжевые грибки теряют свою

активность, а температура выше 40° убивает их. Молоко иногда заменяется водой.

Сливки для кондитерских изделий в большинстве случаев взбивают, для чего их охлаждают до 8—10°.

Сметана, лучше всего холодная, густой консистенции, употребляется для приготовления мучных изделий.

Сливочное масло, маргарин, смалец, гусиный жир используют при приготовлении изделий из муки, сладких блюд, крема, употребляют для смазки противней и форм, поверхности изделий, жарки пончиков, блинов и т. д.

Дрожжи, пищевая сода, аммоний, порошок для печенья — разрыхлители, необходимые для подъема теста (увеличения его в объеме). Они придают тесту легкий, пористый вид.

В рецептах книги очень часто встречается «Порошок для печенья». Это смесь, состоящая из пищевой соды, муки и лимонной кислоты. Хозяйка может приготовить порошок сама, смешав пищевой соды — 5,0 г;

лимонной кислоты — 3,0 г;

муки — 12,0 г;

всего — 20,0 г.

Одна пачка «Порошка для печенья» рассчитана в среднем на 500 *г* муки. Во всех случаях, когда в качестве разрыхлителя требуется порошок для печенья, его нужно в сухом виде смешать с мукой и лишь после этого вымешивать тесто. Разведенный в молоке или воде порошок теряет свои качества.

Из плодов, фруктов, овощей и ягод в кондитерские изделия используют яблоки, груши, вишни, черешни, абрикосы, персики, сливы, ренклод, красную смородину, малину, землянику, апельсины, лимоны, съедобные каштаны, картофель, ядро грецкого ореха, миндаль, зернистый черный кофе и др.

Желатин — желирующее вещество, применяется для приготовления сладких блюд.

Ванилин, ваниль, гвоздика, корица, тмин добавляются в тесто и начинку в основном по вкусу.

Шоколад употребляется в тесто, крем, глазури, для посыпки в разных видах, т. е. растопленным, тертым на терке, измельченным.

Какао-порошок применяется для приготовления начинки, крема, глазури и т. д.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

В этом разделе подается способ приготовления четырех основных видов теста (дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного). Поэтому в дальнейшем, останавливаясь на особенностях каждого рецепта, мы не разбираем подробно способ приготовления теста.

Как приготовить дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто готовится двумя способами — **безопарным и опарным.**

Безопарным способом приготовляют тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц) и тесто слабой консистенции — для оладий, блинов, жареных пирожков и др.

Безопарный способ приготовления дрожжевого теста. В теплом молоке или воде (30°), налитых в кастрюлю, растворить указанное по рецепту количество дрожжей, добавить соль, сахар, яйца, ароматизирующие вещества, муку и все месить в течение 5–8 мин. до получения однородного, без комков теста средней консистенции. Перед окончанием вымешивания в тесто добавить слегка подогретое сливочное масло. Посуду с тестом накрыть чистой тканью и поставить в теплое место для брожения на 3,5–4,5 часа. В процессе брожения дрожжевые грибки выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Чтобы освободить его от излишне накопившегося углекислого газа, делают обминку. При обминке тесто обогащается кислородом из воздуха, что способствует развитию дрожжей и значительно увеличивает объем теста и готовых изделий.

Тесто, приготовленное из муки с хорошей клейковиной, следует обминать два-три раза, а из муки с плохой клейковиной — один раз.

Нормальной температурой для брожения дрожжевого теста считается 28–30°. При низшей температуре брожение замедляется, при высшей — ускоряется. Но нужно иметь в виду, что при температуре ниже +10° и выше +55° брожение прекращается вообще.

Опарный способ приготовления дрожжевого теста. Дрожжи растворить в подогретом до 30–35° молоке или воде и всыпать просеянную муку (50 % по норме). Консистенция теста (опары) должна соответствовать консистенции густой сметаны. Опару поставить для брожения в теплое место (28–30°) на 3–3,5 часа. Готовность опары определяется обилием пузырьков на ее поверхности. Когда опара немного сядет, добавить к ней остальные продукты и замесить тесто после максимального увеличения его в объеме так же, как и безопарное, дать ему бродить 1–2 часа; за это время сделать одну обминку.

Важное значение для приготовления изделий из дрожжевого теста имеет расстойка. После обминки и во время разделки на доске тесто становится более крепкой консистенции. Чтобы

получить пышные, хорошо пропеченные, легкие, пористые изделия, необходимо подготовленное к выпечке изделие уложить на противень и поставить в теплое место на расстойку, накрыв салфеткой. Изделия «растут»— увеличиваются в объеме — вследствие образования внутри их углекислого газа. Время расстойки, как правило, конкретно указывается в каждом рецепте. Но это время дается приблизительно. Хозяйка сама должна определять готовность изделия к выпечке, так как подъем теста зависит от температуры, сорта муки, качества (свежести) дрожжей и т. д.

Время выпечки изделий из дрожжевого теста зависит от сдобности, формы и размеров изделия. Мелкие изделия (весом до 100 г) следует выпекать в течение 8—15 мин. при температуре 240–260°, крупные (весом 500—1000 г) — в течение 20–25 мин. при температуре 200–240°.

Как приготовить песочное тесто

Для песочного теста используют муку с малым количеством клейковины: из муки с большим количеством клейковины песочное тесто получается затяжным, а готовое изделие — жестким, грубым.

Муку смешать с пищевой содой или порошком для печенья, просеять на доску, собрать холмиком и сделать в ней воронкообразное углубление.

Масло и сахар растирать до исчезновения комков, постепенно добавляя яичные желтки и соль. Полученную хорошо вымешанную массу смешать с мукой ножом и месить до получения однородного теста. Далее тесто сформовать в виде прямоугольного куска, положить на посыпанную мукой доску и скалкой раскатать от середины во все стороны.

При замешивании температура теста должна быть 17°. Выпекать изделия из песочного теста следует при температуре 230–250°.

Как приготовить бисквитное тесто

Для бисквитного теста используются мука, яйца, сахар.

Бисквитное тесто можно приготовить двумя способами: **холодным и с подогревом.**

Приготовление бисквитного теста холодным способом. Положить сахар (¾ части по норме) в тщательно отделенные от белков желтки и венчиком растирать массу до исчезновения крупинок сахара и увеличения массы в объеме в 2–3 раза.

Отдельно, в другой посуде, взбить яичные белки охлажденным венчиком в холодном помещении до увеличения в объеме в 4–5 раз. В конце взбивания добавить оставшуюся 1¼ часть сахара. Сахар добавлять небольшими порциями, постепенно. В растертые желтки ввести ⅓ часть взбитых сладких белков, муку и эту смесь слегка перемешать. Затем положить остальную часть пены из яичных белков и все перемешивать до образования однородной массы.

Приготовление бисквитного теста с подогревом. Яйца вылить в глубокую посуду, досыпать к ним сахар и, непрерывно взбивая венчиком, массу подогреть на водяной бане до 40–50°. Затем снять ее с бани и, взбивая венчиком, охладить до 20°. Объем массы при этом должен увеличиваться в 2–3 раза. К охлажденной пене добавить муку и вымешать до образования однородной массы.

Бисквит, приготовленный с подогревом, получается более рассыпчатым, чем бисквит, приготовленный без подогрева.

Бисквитное тесто выпекать 25–30 мин. при температуре 200–220°.

Как приготовить слоеное тесто

Муку для приготовления слоеного теста следует брать с эластичной клейковиной.

Готовить этот вид теста рекомендуется в помещении с температурой 15–17°.

При замешивании слоеного теста из общего количества просеянной муки следует оставить 5—10 % для перемешивания с маслом и 5–8 % для посыпки при раскатывании теста.

В ¾ общего количества воды, полагающейся по норме растворить соль и лимонную кислоту (либо лимонный сок), добавить яйца, затем муку и замесить тесто, постепенно добавляя оставшуюся воду. Вымешенное тесто оставить на столе на 30 мин. для набухания и ослабления клейковины.

Пока расстаивается тесто, нужно подготовить масло: промять его, выжать влагу, перемешать с мукой, следя за тем, чтобы не образовались комки, и сформовать из него брусок.

Готовое тесто раскатать на столе в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края были немного тоньше, чем середина. На середину положить подготовленный кусок масла и завернуть тесто в виде конверта. Затем на столе, посыпанном мукой, раскатать его толстой скалкой во все стороны и сложить вчетверо так, чтобы противоположные края сходились не по середине пласта, а немного отступив в одну сторону. Подготовленное таким образом тесто должно охлаждаться 20 мин. Затем его вновь раскатать, сложить вчетверо и охлаждать не менее 30 мин., после чего опять раскатать и сложить втрое. Через 45 мин. охлажденную слойку раскатать в последний раз и сложить втрое. Изделия из этого теста нежные, с хорошим подъемом.

ГЛАЗУРИ, КРЕМЫ, НАЧИНКИ

В рецептах для того или иного вида изделий подаются способы приготовления глазури, крема, начинки.

Здесь приводится несколько рецептов для приготовления глазури, начинок и кремов, которые могут быть использованы для любого вида изделия.

Белая глазурь без подогрева. 300 г просеянной сахарной пудры вымешать до гладкого состояния с 2 яичными белками и соком из 1/2 лимона.

Белая сахарная глазурь с подогревом. 300 г сахара залить водой (100 г) и на умеренном огне варить до готовности. (Готовая глазурь образует пузырьки, если в нее макнуть проволочное кольцо и подуть на него). Во время варки сахарную пену нужно снимать деревянной ложкой. Горячий сахарный сироп вылить на поднос и перемешивать ножом до твердого состояния. Остывшую затвердевшую массу влажными руками вымесить, поместить в посуду и растопить над паром.

Из сахарной глазури без подогрева и с подогревом можно приготовить цветную глазурь, добавив пищевых красителей желаемого цвета.

Кофейная глазурь. Так, как и белую сахарную глазурь, можно приготовить кофейную, лишь вместо воды сахар залить 100 г крепкого черного кофе.

Шоколадная глазурь для всех тортов. 100 г шоколада положить в маленькую кастрюлю, залить 20 г воды и развести. В отдельной кастрюльке растопить 50 г сливочного масла и доливать его маленькими дозами в разведенный шоколад до тех пор, пока не получится масса нужной консистенции.

Поверхность и края тортов нужно покрывать этой глазурью дважды.

Белый крем. 125 г молока, 2 ст. ложки муки хорошо растереть, чтобы не осталось комков. Вторые 125 г молока поставить кипятить и, когда оно закипит, влить в него молоко с мукой. В отдельной посуде растереть 100 г сливочного масла и 100 г сахара с ванилином. Обе массы смешать. Белым кремом можно начинять или покрывать поверхность любого печенья.

Ванильный крем. В 500 г молока положить ванилин, 20 г муки, 120 г сахара и варить на умеренном огне, непрерывно помешивая, до получения густой массы. Затем крем снять с огня и вымешивать, пока он станет чуть теплым, добавить 120 г сливочного масла и продолжать вымешивать до полного охлаждения.

Крем из ядра лесного ореха. 500 г молока, 120 г сахара, 1 пачку ванильного порошка, 100 г поджаренного молотого ядра лесного ореха, 20 г муки хорошо размешать и на умеренном огне, непрерывно помешивая, варить до образования густой массы. Крем снять с огня, вымешать, чтобы немного остыл, добавить 120 г сливочного масла и продолжать вымешивать до полного охлаждения.

Миндальный крем. Таким же способом, как крем из лесных или грецких орехов, можно приготовить миндальный крем.

Лимонный крем. Так же, как и ванильный крем, готовится лимонный, с той разницей, что к нему добавляется тертая цедра с одного лимона, смешанная перед засыпкой в молоко с небольшим количеством сахара.

Апельсинный крем. Одну пачку ванилина (порошка) смешать с 20 г муки, развести в 500 г холодного молока и добавить 80 г сахара. Смесь кипятить в течение 2–3 мин. (с момента закипания), непрерывно помешивая, до густого состояния. К горячей массе добавить тертую апельсинную цедру, предварительно смешанную с 40 г сахара, и вымешивать до полного охлаждения. К остывшему крему домешать 120 г сливочного масла.

Земляничный крем. 150 *г* спелой земляники сварить со 140 *г* сахара до густого состояния и разбавить 250 *г* молока.

Пачку ванильного порошка и 20 г муки развести в 250 г молока. Обе массы смешать и вскипятить при постоянном помешивании, снять с огня, охладить и домешать 120 г мягкого сливочного масла.

Шоколадный крем. 4 яичных белка взбить в крепкую пену, добавить к ней 100 *г* просеянной сахарной пудры, 3 дольки тертого шоколада и ½ пачки ванильного сахара. Все продукты вымешивать до гладкого состояния. Этот крем годится и для глазировки.

Таким же путем можно приготовить крем из поджаренного молотого ядра грецкого или лесного ореха, заменив шоколад орехами и увеличив дозу сахара до 150 *г*.

Шоколадный крем на сливочном масле. 4 яичных желтка хорошо растереть со 160 *г* сахарной пудры и ½ пачки ванильного сахара. Массу варить над горячим паром до густого состояния, затем, добавив 100 *г* молока, снять с пара, вымешать до полного охлаждения, добавить 2 дольки мелко тертого шоколада и растертое в пену сливочное масло (100 *г*).

Особый шоколадный крем. 5 яичных желтков, 180 *г* сахарной пудры, ½ пачки ванильного сахара, 100 *г* сливок варить до густого состояния над горячим паром. Массу, сняв с пара,

вымешивать до полного охлаждения, добавить 3 дольки тертого шоколада и 150 г сливочного масла.

Шоколадно-апельсинный крем. 5 яичных желтков, 150 *г* сахара, ½ пачки ванильного сахара смешать, варить до густого состояния и поставить в холодное место.

200 г апельсинной кожуры в сахаре (глазированной) пропустить через мясорубку, смешать с 2 дольками тертого шоколада и 180 г мягкого сливочного масла. Обе массы хорошо перемешать. Вместо глазированной апельсинной кожуры можно использовать тертую апельсинную цедру.

Дешевый ореховый крем. 120 *г* молотого ядра грецкого ореха, 100 *г* сахара, 150 *г* молока сварить в густую массу и охладить. К охлажденному крему добавить смесь вымешанного в пену сливочного масла (120 *г)* и ½ пачки ванильного сахара. В конце домешать 2 чайные ложки рома или коньяка.

Крем из лесного ореха. 120 *г* сахарной пудры, 4 яичных желтка, ½ пачки ванильного сахара и немного молока (приблизительно 70— 100 *г)* варить до получения густой массы, затем охладить ее.

К охлажденной массе добавить 150 *г* поджаренного молотого ядра лесного ореха и 120 г подогретого сливочного масла.

Домашний кофейный крем, 2 яичных желтка, 150 *г* сахара, /2 пачки ванильного сахара, 30 *г* муки (муку сначала следует развести в небольшом количестве молока, чтобы не образовались комочки), 200 *г* молока и 100–120 *г* крепкого натурального черного кофе варить на умеренном огне до густого состояния, снять с огня и вымешивать до охлаждения.

К остывшей массе добавить 120 *г* сливочного масла.

Ромово-пуншевый крем. 4 яичных желтка, 150 *г* сахара, 1 пачку ванильного сахара, 120–150 *г* крепкого сладкого красного вина варить над горячим паром до густого состояния, снять с пара, домешать 2 чайные ложки рома, охладить и добавить 150 *г* растертого в пену сливочного масла.

Апельсинный крем. 3 яичных желтка, 100 *г* сахара, 20 *г* муки, ½ пачки ванильного сахара, процеженный сок из 2 апельсинов варить до густого состояния. Тертую апельсиновую цедру смешать с 1 ст. ложкой сахарной пудры, домешать к крему, а в конце добавить 120 *г* сливочного масла.

Домашняя начинка из грецкого ореха. 200 *г* молотого ядра грецкого ореха, ½ пачки ванильного сахара, тертую цедру с 1 лимона, 100 *г* сахара, 50 *г* изюма, 1 ст. ложку белых измельченных просеянных сухарей, 200 г воды смешать и над горячим паром варить до густого состояния.

Особая ореховая начинка. 350 *г* молотого ядра грецкого

ореха, 300 *г* молока, 1 пачку ванильного сахара, тертую цедру с 1 лимона, 200 *г* сахара варить до густого состояния. Массу снять с плиты и перемешивать до полного охлаждения. Во время охлаждения добавить 50–80 *г* очищенного рубленого миндаля, 2–3 ст. ложки абрикосового повидла и крепкую пену из 2 яичных белков. В конце добавить 1 ст. ложку рома или коньяка.

Домашняя начинка из мака. 300 *г* молотого мака, тертую цедру с 1 лимона, 200 г. сахара, 1 ст. ложку просеянных сухарей, 200 *г* воды варить до густого состояния и добавить 50 *г* изюма.

Маковая начинка с медом. 400 *г* молотого мака, 200 *г* меда, тертую цедру с 1 лимона, 1 пачку ванильного сахара, 200 *г* молока варить до густого состояния, снять с огня и добавить 50 *г* изюма, 1 ст. ложку рома и крепкую пену из 2 яичных белков.

Особая начинка из творога. 4 яичных желтка, 60 *г* сахара и 1 пачку ванильного сахара растереть до образования пены, добавить 50 *г* изюма, 400 *г* протертого творога, 2 ст. ложки густой сметаны и хорошо все вымешать. В конце добавить крепкую пену из 4 яичных белков.

Домашняя начинка из творога. 2 яичных желтка, 60 *г* сливочного масла, ½ пачки ванильного сахара, 50 *г* изюма, 2 ст. ложки сметаны, 500 *г* протертого творога и 100 *г* сахара хорошо перемешать и добавить к ним крепкую пену из 2 яичных белков.

Особая пенистая начинка из лесного ореха. Крепкую пену из 5 яичных белков, 200 *г* поджаренного молотого ядра лесного ореха, 200 *г* сахара, сок и тертую цедру с 1 лимона, ½ пачки ванильного сахара, одно яйцо, 1 ст. ложку просеянных сухарей слегка перемешать в глубокой посуде.

Ванильный сахар для посыпки кондитерских изделий. 500 *г* сахарной пудры хорошо перемешать с 2 пачками ванильного сахара, растертого в пудру. Хранить ванильный сахар в плотно закупоренной жестяной банке.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Избыток сахара в тесте замедляет его брожение, а при выпечке корочка изделия быстро зажаривается, в то время как середина остается еще сырой.

Недостаток сахара в вареньях, компотах, повидлах и джемах может вызвать брожение, а избыток — ухудшить качество и вкус.

Нельзя пересоливать тесто, потому что соль разжижает его.

Яйца нужно разбивать сначала в стакан по одному, чтобы не испортить тесто случайно попавшим несвежим яйцом.

Нельзя взбивать белок в алюминиевой посуде, так как он потемнеет.

Белки и сливки нужно взбивать перед употреблением, потому что пена из них не может долго стоять (она садится).

Никогда не следует прибавлять продукты к пене из яичных белков, а наоборот — надо вводить пену в продукты, при этом очень осторожно перемешивая смесь сверху вниз.

Если приходится заменять свежее молоко сгущенным или сухим, то следует помнить, что 1 *л* молока свежего соответствует 250 *г* сгущенного без сахара или с сахаром и 130 *г* сухого.

Сгущенное молоко следует разводить в теплой кипяченой воде.

Сухое молоко необходимо предварительно просеять и разводить в воде 60–70°.

Прежде чем взбивать сливки в пену, их нужно охладить до 8 — 10° и взбивать в холодном месте.

Сметану перед употреблением следует обязательно охладить до 3–8°.

Избыток жиров в тесте ухудшает качество изделия. Тесто получается тяжелым, плохо пропекается.

Все жиры можно хранить до двух недель при температуре 4–6° в наглухо закрытой посуде.

Порошок для печенья нужно сначала смешать с мукой и лишь после этого вымешивать тесто.

Для увеличения теста в объеме нужна температура 25–32°.

Хранить дрожжи следует при температуре не выше 3–4°.

Средняя доза дрожжей на 1 *кг* муки от 20 до 40 *г*.

Пищевую соду перед добавлением к тесту следует развести в небольшом количестве воды или хорошо смешать с мукой.

Свежие плоды и ягоды перед употреблением необходимо перебрать, хорошо вымыть в проточной воде или несколько раз в непроточной, после чего положить в дуршлаг для просушки.

Газовую духовку следует разогреть за 10 мин. до выпечки

изделия, электрическую — за 25 мин.

Температура в печи при выпекании различных кондитерских изделий зависит от вида теста, размера и формы изделия. При этом различают три вида температуры: умеренную (130–180˚), среднюю (180–220˚) и высокую (220–270˚).

При отсутствии термометра температуру в печи можно определить следующим образом: если щепотка муки, брошенная в печь, сначала пожелтеет, а через 30 сек. потемнеет, значит, температура в печи 220–240˚; если мука сразу обугливается — температура 270–280˚; если же мука желтеет постепенно— 180–200˚.

Мелкие изделия рекомендуется выпекать при более высокой температуре. Крупные и толстые — при более низкой температуре, но дольше, чтобы все тесто хорошо пропеклось.

На расстойку тесто ставится в среднем на 30–60 мин.

Если тесто достаточно выстоялось, углубление, сделанное в нем пальцем, исчезает медленно.

Тесто смазывают яичным желтком за 5—10 мин. до выпечки.

Готовность крупных пирогов узнают по нижней корочке: в готовом изделии она румяная, легко отделяется от противня.

Чтобы изделие было мягким (верхняя и нижняя корочки), следует его еще горячим накрыть тканью.

Готовность булки определяется постукиванием пальца по нижней корке: если получается звонкий звук, значит, булка выпечена.

Температура жира для жарки пончиков, пирожков, блинов и прочих подобных изделий должны быть 170–180˚.

Перед жаркой изделий в жире с них следует смести муку, так как в горячем жире она будет подгорать и изделия получатся некрасивого цвета.

Чтобы яичные белки было легче взбить в крепкую пену, яйца надо положить на лед или в холодную воду на 1 час.

Муку лучше всего хранить в мешках, а не в жестяных коробках или деревянных ящиках.

Чтобы нарезать горячий пирог, нож надо макнуть в горячую воду или накалить над пламенем.

Торт нужно печь в теплой, но не горячей печи при умеренной температуре. Если торт слабо выпечен, он оседает.

Если тесто недостаточно подошло или печь недостаточно горяча, тесто станет студенистым.

Лимоны можно сохранить в свежем виде в большой банке с водой, причем воду следует менять два раза в день.

Нужно следить, чтобы ко взбиваемому яичному белку не попал желток, так как это затруднит взбивание.

Посуду из-под молока нужно мыть сначала холодной, а потом горячей водой.

Никогда не следует всыпать муку в жидкость, а наоборот — постепенно добавлять жидкость к муке.

Из яблок сначала следует вынуть сердцевину, а затем уже чистить их от кожицы.

Если ядро грецких орехов чрезмерно высохло, нужно целые орехи в скорлупе подержать 5–6 дней в слегка соленой воде. Вода через скорлупу проникает в ядро ореха и восстанавливает его консистенцию и вкус.

Для того чтобы сахарная глазурь на кондитерских изделиях была блестящей и сохранила блеск продолжительное время, надо поставить смазанные глазурью изделия на 5–6 мин. в нежаркую печь, приоткрыв немного дверцу.

Посуду, в которой было тесто или смесь с яйцами, нужно сначала помыть в холодной, а потом в горячей воде.

Свежие яблоки хорошо сохраняются, если их засыпать чистыми древесными опилками (опилки не должны иметь неприятный запах).

Ароматную кожуру лимона или апельсина удобно снимать теркой.

Сахарную пудру можно приготовить из сахара-рафинада. Для этого надо потолочь его в ступке и просеять через мелкое сито.

Противни или формы рекомендуется смазывать густым жиром.

Мелкое печенье хорошо снимать с противня горячим.

Жидкое повидло не следует использовать как начинку для изделий, которые выпекаются с нею: повидло вытекает во время выпечки на противень и подгорает.

Таблица перевода мер различных продуктов в граммы

Наименование продуктов	Содержание в граммах			
	стакан 250 мл	столовая ложка	чайная ложка	1 шт.
Мука пшеничная	160	25	10	—
Сухари молотые	125	15	5	—
Крупа манная	200	25	8	—
Рис	230	25	9	—
Мак	230	35	15	—
Фасоль	220	—	—	—
Молоко цельное	250	20	5	—
Молоко сухое	120	20	5	—
Сметана	250	25	10	—
Морковь средняя	—	—	—	75
Картофель средний	—	—	—	100
Сахар-песок	200	25	10	—
Соль	325	30	10	—
Уксус	250	15	5	—
Желатин (листик)	—	—	—	2,5
Желатин (в порошке)	—	15	5	—

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

ПИРОГ С АБРИКОСОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: 250 *г* маргарина, 4 яйца, 10 *г* дрожжей, 4 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли, тертая лимонная цедра, мука.

Для начинки: абрикосовое повидло, 100 *г* ядра грецкого ореха.

Замесить тесто и разделить на 4 части. Каждую часть раскатать пластом, уложить один из них в большой противень, обильно намазать абрикосовым повидлом, покрыть вторым пластом и т. д. Верхний пласт намазать взбитыми белками из 4 яиц, перемешанными с молотым орехом и сахаром. Перед выпечкой теста дать ему расстойку (2 часа). Выпекать при средней температуре.

Готовый пирог нарезать ломтиками.

БУДАЙСКИЙ РОЖОК

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 250 *г* маргарина, 30 *г* дрожжей, разведенных в 250 *г* сладкого молока, щепотка соли, сахар (по вкусу).

Для начинки: 200 *г* молотого ядра грецкого ореха, приготовленного на очень сладком молоке.

Дрожжи развести в сладком молоке, добавить все продукты по рецепту и вымесить тесто. Раскатать его тонким пластом и нарезать квадратиками. На каждый квадратик положить неполную чайную ложку ореховой массы, сформовать изделия в виде рожков и выпекать в печи при средней температуре. Горячие рожки обкатать в ванильном сахаре.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ (ОСОБЫЙ)

Продукты для приготовления теста: 280 *г* муки, 25 *г* дрожжей, 50 *г* сливочного масла, 30 *г* сахара, 3 яйца, молоко, соль.

Для начинки: 1250 *г* яблок, молотая корица, сахар, ром, миндаль.

Замесить тесто и раскатать в два квадратных пласта

толщиной в палец. Один пласт уложить в противень, покрыть яблочной начинкой, сверху положить второй пласт и сразу же выпекать. Готовый пирог смазать топленым холодным сливочным маслом.

Начинку для пирога приготовить следующим образом: яблоки очистить от кожицы, натереть на крупной терке, выжать из них сок и перемешать с молотой корицей, ромом, сахаром и очищенным молотым миндалем (по вкусу).

РОЖКИ С ФРУКТОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 5 яиц, 150 *г* сметаны, 120 *г* сахара, 120 *г* маргарина, 20 *г* дрожжей, молоко для разведения дрожжей, тертая лимонная цедра, щепотка соли.

Для начинки: фруктовое повидло.

Тесто замесить, накрыть салфеткой и поставить, чтобы оно подошло. После этого раскатать скалкой в тонкий пласт, нарезать квадратиками, положить на них повидло и скатать в рожки.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него изделия и выпекать их при средней температуре до полуготовности.

Смазать рожки взбитыми яичными белками с сахаром (белки взять из 5 яиц, см. рецептуру) и дальше выпекать до готовности.

ПИРОГ «ЖЕРБО»

Продукты для приготовления теста: 400 *г* муки, 200 *г* маргарина, 10 *г* разведенных в молоке дрожжей, /2 пачки порошка для печенья, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 яйцо.

Для начинки: 150 *г* молотого ядра грецкого ореха, 150 *г* сахара, абрикосовое повидло, шоколад.

Замесить тесто средней консистенции и разделить на 3 части. Каждую часть раскатать скалкой в пласт по размеру противня и посыпать мукой. Один из пластов уложить в противень, смазать повидлом, посыпать смесью ореха и сахара, покрыть вторым пластом и т. д.

Тесто с начинкой поставить на расстойку на 30 мин., затем выпекать. Остывший пирог покрыть шоколадной помадкой, поставить в холодное место и через некоторое время нарезать маленькими кусочками.

КАШТАНОВЫЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 250 *г* сливочного масла, 20 *г* дрожжей, 100 *г* теплого молока, 2 кусочка сахара-рафинада, щепотка соли, ванильный сахар.

Для начинки: 750 г ядра молотого каштана и ванильный сахар.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар, масло, муку, соль и замесить тесто. Из теста сформовать маленькие шарики, накрыть их салфеткой и поставить на 2 часа на расстойку. Затем шарики раскатать скалкой в тонкие круглые коржи, на которые положить выкатанные из каштанового пюре колбаски толщиной в мизинец. Тесто с начинкой скатать в виде рожков, смазать их яичным желтком и выпекать в горячей печи.

Выпеченные горячие рожки обкатать в ванильном сахаре.

ИСКУССТВЕННАЯ ПЫШКА НА ШКВАРКАХ

Продукты для приготовления: 180 *г* фасоли коричневого цвета, 100 г смальца, 1 яйцо, по одной щепотке соли и молотого черного перца, 20 *г* дрожжей, сладкий красный перец, молоко, 300 *г* муки.

Фасоль залить водой, дать ей постоять 12 часов, после чего сварить и пропустить через мясорубку или протереть через дуршлаг.

Из дрожжей приготовить опару и смешать с ней все продукты. Полученное таким образом тесто раскатать пластом, смазать поверхность топленым смальцем, скатать в рулет и оставить на доске на 30 мин. Этот процесс повторить трижды. Последний раз тесто раскатать скалкой в пласт, круглыми формами или стаканчиком вырезать пышки, смазать поверхность каждой разведенным в молоке сладким красным перцем и выпекать при средней температуре.

БРАТИСЛАВСКИЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления теста: 420 *г* муки, 200 *г* молока, 120 *г* маргарина, 200 *г* сметаны, 1 ст. ложка сахара, 20 *г* дрожжей, щепотка соли.

Для начинки: 150 *г* молотого ядра грецкого ореха, 150 *г* молотого мака, 150 *г* сахара, 150 *г* молока, молотая корица, тертая лимонная цедра, лимонный сок и фруктовое повидло.

Дрожжи развести в молоке, замесить тесто средней консистенции и разделить на 2 части. Затем каждую часть раскатать в тонкий пласт и нарезать ромбиками (примерно 56 шт.).

Продукты для начинки хорошо вымешать, разложить на ромбики и завернуть их в виде рожков. Поверхность изделий смазать дважды яичным желтком.

Рожки выпекать при средней температуре.

ПОЛУСДОБНЫЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 150 *г* маргарина, 3 яйца, 50 *г* сахара, немного сметаны или молока, 20 *г* дрожжей.

Для начинки: повидло; сахар и молотое ядро грецкого ореха для посыпки.

Из молока, сахара и дрожжей приготовить опару, затем, добавляя продукты по рецепту, замесить тесто средней консистенции. Тесто раскатать пластом, дать ему расстойку, после чего несколько'раз сложить и раскатывать через каждые 15 мин., как слоеное тесто, накрывая во время расстойки салфеткой. В последний раз раскатать тесто скалкой в тонкий пласт, нарезать квадратиками и в один из углов квадратика положить повидло, лучше всего абрикосовое. Завернуть квадратики в виде рожков, смазать яичным белком, посыпать молотым орехом с сахаром и выпекать при средней температуре.

Готовые рожки можно употреблять в теплом виде.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С МАКОМ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 300 *г* вареного молотого картофеля, 20 *г* дрожжей, 50 *г* молока, 2 яйца, 50 *г* сливочного масла, 50 *г* сахара, щепотка соли.

Для начинки: 200 *г* молотого мака, 200 *г* сахара, 150 *г* молока (продукты размешать и проварить).

В опару добавить продукты по рецепту и вымесить тесто. Поставить его в теплое место на 90 мин. Небольшой кусок теста оставить для оформления пирога, а остальное пластом уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Сверху на пласт положить холодную начинку из мака и украсить изделие оставшимся тестом в виде сетки.

Выпекать в горячей печи до румяного цвета. Готовый пирог

нарезать квадратиками и прямоугольниками.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 250 *г* вареного морковного пюре, 150 *г* маргарина, 200 *г* сахара, 3 яйца, ванилин, щепотка соли, 20 *г* дрожжей, 100 *г* теплого сладкого молока, растительное масло для смазки противня.

Из муки, морковного пюре, маргарина, сахара, яиц, ванилина, соли и опары вымесить тесто, накрыть его и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза.

Большой противень смазать растительным маслом и уложить в него тесто. Пирог выпекать при средней температуре примерно 60 мин., до золотистого цвета.

ПОДКОВЫ С ОРЕХОВОЙ И МАКОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 1000 *г* муки, 500 *г* маргарина, 4 ст. ложки сахара, 30 *г* дрожжей, разведенных в молоке, сметана в количестве, необходимом для получения теста слабой консистенции, щепотка соли.

Для начинки: 500 *г* молотого ядра грецкого ореха, 750 *г* мака, сахар, мед, изюм, мелко нарезанные апельсины или мандарины, немного молока, тертая лимонная цедра и лимонный сок, молотая корица.

Приготовить тесто средней консистенции и разделить его на 5 частей. Каждую часть раскатать, намазать начинкой, свернуть в тугой рулет и выгнуть подковой. Скатать 2 подковы с ореховой и 3 с маковой начинкой.

Противень смазать маслом, уложить в него подковы, смазать их дважды яичным желтком и выпекать при средней температуре.

Подковы нарезать только в холодном виде, перед употреблением.

Способ приготовления начинки из ореха: сладкое молоко смешать с молотым орехом, апельсинами или мандаринами и молотой корицей.

Способ приготовления начинки из мака: сладкое молоко смешать с молотым маком, медом, тертой лимонной цедрой и лимонным соком.

Молока для приготовления начинки следует брать немного, в противном случае она будет жидкой и тесто даст трещины.

КУКУРУЗНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления: 500 *г* кукурузной муки, 1250 *г* кипятка, 20 *г* дрожжей, 100 *г* молока, немного муки для опары, 100 *г* маргарина, 160 *г* сахара, щепотка соли, полная чайная ложка соды, 120 *г* пшеничной муки, сахарная пудра с ванилином, тертая лимонная цедра.

Кукурузную муку залить кипятком, хорошо растереть и поставить в теплое место на 12 часов. Из дрожжей, 50 *г* теплого сладкого молока и белой муки приготовить опару. Когда опара увеличится в объеме, добавить к ней кукурузную муку, разведенную 50 *г* горячего молока, топленый маргарин, сахар, соль, соду, пшеничную муку и тертую лимонную цедру. Массу хорошо вымешать.

Большой противень густо смазать жиром, вылить в него кукурузную массу и дать ей расстойку 2 часа. Выпекать изделие в горячей печи при высокой температуре. Выпеченный пирог должен отделяться от противня.

Горячий пирог посыпать ванильной сахарной пудрой и нарезать в противне квадратными кусками. Вынуть пирог из противня, когда он остынет.

ОРЕХОВЫЕ УЛИТКИ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 2 яичных желтка, 30 *г* дрожжей, 150 *г* сахара, тертая лимонная цедра, 160 *г* маргарина, 50 *г* ядра грецкого ореха, 30 *г* шоколада или какао, немного молотой корицы, 60 *г* изюма, приблизительно 250 *г* теплого молока, щепотка соли.

Из дрожжей, 1 чайной ложки сахара и молока приготовить опару, добавить муку, 2 яичных желтка, щепотку соли, тертую лимонную цедру и замесить тесто слабой консистенции. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для брожения. Затем тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 *см.*

Маргарин нарезать тонкими ломтиками, покрыть ими пласт, сложить его и раскатать, как слоеное тесто, повторяя эту операцию 3 раза через каждые 15 мин. Последний раз раскатать тесто в пласт по размеру доски, посыпать молотым орехом, тертым шоколадом или какао, сахаром, молотой корицей и изюмом. Начинку хорошо вдавить в тесто и скатать его в рулет. Скатанный рулет нарезать кусками толщиной 1 *см.*

Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него

«улитки» плашмя (пластом) и выпекать до румяного цвета.

ОСИНОЕ ГНЕЗДО

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 2 яйца, 20 *г* дрожжей, 250 *г* молока, 150 *г* сахара с ванилином, 150 *г* сливочного масла, 300 *г* молока с сахаром, щепотка соли, сахар-рафинад.

Из дрожжей, 2 кусочков сахара-рафинада и /2 чашки теплого молока приготовить опару, добавить муку, яичные желтки, соль, теплое молоко и вымесить тесто ниже средней консистенции. Посыпать его мукой и оставить на доске на 30 мин. Затем на доске, посыпанной мукой, раскатать тесто пластом толщиной в палец и смазать его пенистой смесью ванильного сахара и сливочного масла. Смазанный пласт туго скатать в рулет и нарезать острым ножом на куски толщиной в 5 *см.*

Полученные рулетики уложить в вертикальном положении на расстоянии 1 *см* друг от друга в огнеупорную посуду (по размеру большую, чем форма для выпечки тортов), смазанную маслом. Когда рулетики настолько увеличатся в объеме, что заполнят форму, залить их 150 г сладкого молока и выпекать 15 мин., после чего залить снова 150 *г* сладкого молока и выпекать еще 15 мин. до коричнево-красного цвета.

ГАЛЕТЫ

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 300 *г* молока или воды, 40 *г* сливочного масла, 100 *г* сахара, 30 *г* дрожжей, щепотка соли.

Приготовить опару из дрожжей, 100 г молока или воды и поставить ее на 45 мин. для брожения. Масло и сахар взбить в пену, добавить муку, опару, соль и замесить тесто с оставшимся молоком. Поставить его в теплое место на 2 часа для увеличения в объеме. Готовое тесто разрезать на 3 части, уложить в смазанные формы, дать расстойку 30 мин. и выпекать.

КЕКСЫ «МАЛЮТКИ»

Продукты для приготовления: 280 *г* муки, 120 *г* сливочного масла, 3 яичных желтка, соль, 20 *г* дрожжей, лимонный сок, тертая лимонная цедра, 50 *г* рома, 10 *г* ванильного сахара, 250 *г*

черешен, 150 *г* сахара, 300 *г* молока, 3 яйца.

Из 50 *г* теплой воды, дрожжей, 60 *г* муки приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Сливочное масло со щепоткой соли, 50 *г* сахара вымешать до пенообразного состояния, добавив по одному 3 яичных желтка. Затем добавить 160 *г* муки, опару и хорошо размешать до образования однородной массы.

Маленькие формочки смазать маслом, наполнить на 3/4 высоты массой и поставить на расстойку. Поднявшееся тесто выпекать в горячей печи. Готовые кексики полить ромом.

3 яичных желтка, 70 *г* сахара, 60 г муки, 100 *г* молока размешать до образования гладкой массы. Оставшееся молоко с ванилином вскипятить и, не снимая с огня, влить в него яичную массу (все время взбивая мутовкой).

3 яичных белка и 30 г сахара взбить в крепкую пену. Сняв с огня закипевшую массу, смешать ее с пеной.

Готовый крем охладить, поместить в кондитерский мешочек и отделать кексики разнообразными фигурами. Сверху украсить целыми черешнями.

ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ

Продукты для приготовления: 350 *г* муки, 20 *г* дрожжей, 180 *г* сливочного масла, 0,5 лимона, 50 г рома, 8 яиц, 300 г сахара, 100 *г* ядра грецкого ореха, 80 *г* панировочных сухарей, 1 *кг* персиков, 1 *г* корицы, 1 *г* гвоздики, 300 *г* молока.

Из 20 *г* дрожжей, 50 *г* муки, сахара, теплого молока приготовить опару и поставить для увеличения в объеме. Затем перемешать ее с 200 *г* муки и оставшимся молоком.

150 *г* сливочного масла, 3 яичных желтка, 50 *г* сахара, 50 *г* рома, тертую лимонную цедру и сок хорошо вымешать, затем добавить опару и продолжать тщательно вымешивать все продукты до образования однородной массы.

Противень смазать маслом, наполнить тестом и поставить его на расстойку.

Выпекать изделие в горячей печи. Выпеченный пласт посыпать смесью из 100 *г* сахара, 100 *г* молотого ядра ореха, панировочных сухарей, корицы и гвоздики, а сверху уложить очищенные от кожицы, нарезанные дольками персики.

В глубокую посуду разбить 5 яиц, добавить 100 *г* сахара и мутовкой взбить над паром, пока масса нагреется. Затем снять ее с пара и продолжать взбивать до полного охлаждения. Ко взбитым сладким яйцам досыпать 100 *г* муки, затем положить

топленое, но не теплое сливочное масло. Этой массой залить персики и хорошо запечь в печи.

Выпеченный пирог посыпать сахарной пудрой и нарезать ломтиками.

БРАТИСЛАВСКИЙ РУЛЕТ

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 10 *г* дрожжей, 20 *г* сахара, соль, 300 *г* сметаны, 200 *г* смальца или 250 *г* сливочного масла; 2 желтка и 1 белок.

Для ореховой начинки: 150 *г* молотого ядра грецкого ореха, 200 *г* сахара для карамели, 80 *г* панировочных сухарей, 50 *г* изюма, корица, лимонный сок, тертая лимонная цедра.

Для приготовления маковой начинки продукты те же, что и для ореховой, только орех заменяется маком и сахара берется на 50 *г* больше.

Из 50 *г* муки, дрожжей, щепотки соли приготовить опару и поставить для брожения. Оставшуюся муку, соль и сахар размешать, растереть эту смесь с жиром, добавить опару, сметану и вымесить тесто средней консистенции. Готовое тесто поставить на 30 мин. в холодное место, после чего разрезать на 2 куска и каждый из них раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см.* Один пласт покрыть ореховой начинкой, сверху положить второй пласт и покрыть его маковой начинкой.

Подготовленные таким образом пласты скатать в слабый рулет, уложить его в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и по ставить в холодное место, а после — выпекать.

Остывший рулет смазать смесью, приготовленной из 2 яичных желтков и 1 яичного белка и поставить на холод. Когда поверхность рулета подсохнет, изделие снова намазать яичной смесью, поставить на холод, а затем сушить при средней температуре.

Способ приготовления начинки: 150 *г* молотого ядра грецкого ореха размешать в карамельном сахарном сиропе, добавить панировочные сухари, изюм, корицу (по вкусу), лимонный сок, тертую лимонную цедру.

Таким же способом приготовить маковую начинку, добавляя к этим же продуктам (вместо ореха) мак.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: 450 *г* муки, 60 *г* сливочного

масла, 60 *г* сахара, 2 яичных желтка, 20 *г* разведенных в теплом молоке дрожжей, 150 *г* вареного картофеля (в кожуре), соль, молоко.

Сахар, масло, соль и яичные желтки растереть, добавить муку, пропущенный через мясорубку картофель, опару и, добавляя теплое молоко, вымесить крутое тесто. Поставить его в теплое место на полтора—два часа для увеличения в объеме.

Продолговатую жестяную форму для выпечки батонов смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом и поставить на 45 мин. на расстойку.

Изделие выпекать при высокой температуре.

МОЛОЧНЫЙ КАЛАЧ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 20 *г* дрожжей, 60 г сахара, 2 яичных желтка, 250 г молока, 40 г сливочного масла, щепотка соли.

Дрожжи развести в теплой воде или молоке и вымешать в посуде с остальными продуктами. Масло растопить и добавить в массу последним, после чего тесто вымесить еще раз.

Посуду с тестом поставить в теплое место для увеличения его в объеме в 1,5–2 раза. Подошедшее тесто снова вымесить, разделить на несколько частей, сформовать калачи, смазать их поверхность яичным желтком, уложить в смазанный маслом противень и выпекать при высокой температуре.

СДОБНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 1 ст. ложка смальца, неполная чайная ложка соли, 3 яичных желтка, 3 яичных белка, взбитых в пену, немного лимонной цедры, 40 *г* дрожжей, разведенных в 2 ст. ложках теплого молока, 10 *г* изюма.

Все продукты хорошо вымесить в глубокой посуде; готовое тесто поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза. Затем тесто уложить в специальные формы или кастрюли, смазанные маслом и посыпанные мукой, и выпекать.

ХЛЕБЕЦ «ВЕЧЕРИНКА»

Продукты для приготовления: 1500 *г* муки, опара из 30 *г* разведенных в молоке дрожжей, 50 *г* маргарина, 2 неполные

чайные ложки соли и теплое молоко.

Приготовить крутое тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза. Подошедшее тесто разделить на 4 части, дать расстойку, раскатать пластами и скатать в виде подков.

Противень смазать маслом или другим жиром, уложить в него изделия, смазать их яичным желтком и выпекать при высокой температуре.

СДОБНАЯ БУЛКА

Продукты для приготовления: 560 *г* муки, 50 *г* дрожжей, 100 *г* сливочного масла, 60 *г* сахара, 3 яйца, молоко, соль.

Дрожжи развести в теплом молоке. В полученную опару добавить 280 *г* муки, накрыть посуду с тестом салфеткой и поставить для увеличения его в объеме.

Из оставшихся продуктов (280 *г* муки, масла, сахара, яиц и соли) вымесить тесто и, когда дрожжевое тесто увеличится в объеме, соединить их. Полученное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1,5–2 *см,* стаканом или овальной формочкой вырезать коржики, уложить их в смазанный маслом противень, дать расстойку до увеличения в объеме в 2 раза.

Перед выпечкой поверхность изделий смазать несколько раз яичным желтком.

ПЛЕТЕНАЯ СДОБНАЯ БУЛКА

Продукты для приготовления: 800 *г* муки, 150 *г* маргарина, 1 ст. ложка (неполная) соли, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 ст. ложка гусиного жира, 70 *г* сахара, 30 *г* дрожжей, разведенных в теплом молоке.

Приготовить тесто средней консистенции, нарезать его кусочками и из них скатать на доске тонкие жгутики. Сплести косу из трех жгутиков так, чтобы концы попали вниз, положить изделия на смазанный жиром металлический лист, дать полную расстойку и смазать яичным желтком.

Плетеную булку выпекать при высокой температуре.

ПИРОГ «БУДАЙСКАЯ КРЕПОСТЬ»

Продукты для приготовления: 20 *г* дрожжей, 310 г сахара,

400 г муки, соль, 200 *г* сливочного масла, 5 яиц, 2 яичных белка, 500 *г* молока, 100 *г* молотого ядра грецкого ореха, 50 г рома, ванилин, молотая корица.

20 *г* дрожжей, 100 *г* муки, немного теплого молока и щепотку соли смешать и поставить для брожения.

200 *г* сливочного масла, 60 *г* сахара растереть в пену, добавить по одному 3 яичных желтка и вместе с опарой, 200 *г* муки и щепоткой соли хорошо вымешивать деревянной ложкой до получения однородной массы.

Противень смазать маслом, наполнить массой и выпекать ее в горячей печи.

Холодный пласт разрезать по горизонтали на 2 части, прослоить начинкой, а сверху посыпать смесью сахара и корицы или ванильным сахаром. Нижний пласт перед тем, как класть на него начинку, полить ромом.

Способ приготовления начинки: из 2 яичных желтков, 100 *г* муки, 200 *г* сахара, 500 *г* молока сварить крем.

7 яичных белков, 50 *г* сахара взбить в крепкую пену, добавить к ней 100 *г* молотого ореха и обе массы хорошо перемешать.

СДОБНЫЕ РОГАЛИКИ С АБРИКОСОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: 400 *г* муки, 20 *г* дрожжей, немного молока, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 яичный желток, щепотка соли, 160 *г* сливочного масла.

Для начинки: абрикосовое повидло, 50 *г* ядра грецкого ореха, сахарная пудра для посыпки.

Из муки, разведенных в молоке дрожжей, сахарной пудры, яичного желтка, щепотки соли и 20 г сливочного масла вымесить тесто средней консистенции (как слоеное).

Тесто посыпать мукой и оставить на посыпанной мукой доске на 60 мин. Затем раскатать в четырехугольный пласт и положить на его середину 140 *г* сливочного масла. Пласт сложить и раскатать скалкой несколько раз, как слоеное тесто, и наконец разрезать на 16 одинаковых квадратов. На середину каждого квадрата положить по чайной ложке абрикосового повидла, скатать в рогалики, уложить на смазанный маслом металлический лист, дать расстойку в теплом месте на 30 мин.

Перед выпечкой изделия смазать яйцом, посыпать рубленым ядром ореха и выпекать при средней температуре.

Выпеченные рогалики в горячем виде посыпать сахарной пудрой.

СУХАРИ СДОБНЫЕ

Продукты для приготовления: 1000 *г* муки, 60 *г* дрожжей, разведенных в теплом молоке, 3 яичных желтка, 120 *г* сахара, 120 *г* сливочного масла, теплое молоко.

Из 250 *г* муки, дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплого молока, приготовить опару и поставить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в 2 раза, добавить к ней яичные желтки, сахар, сливочное масло, оставшуюся часть муки и молоко в количестве, необходимом для получения теста хлебной консистенции.

Продукты хорошо вымесить. Тесто разрезать на 2–3 части, сформовать продолговатые булки, сверху слегка смочить их водой, накрыть салфеткой и поставить на 30 мин. в теплое место. Затем уложить в смазанный сливочным маслом противень и выпекать при высокой температуре до светло-коричневого цвета.

Готовые булки поставить на сутки в прохладное сухое место, затем нарезать острым ножом тонкими ломтиками, уложить их плашмя на металлический лист и выпекать еще 30 мин. при умеренной температуре до румяного цвета. Если сухарики предназначены для длительного хранения, тесто не следует солить. Хранить сухарики рекомендуется в сухом месте.

ДЕТСКИЕ СУХАРИКИ

Продукты для приготовления: 30 *г* дрожжей, разведенных в 100 г молока, 600 *г* муки, 120 г сахара, 100 *г* сливочного масла, 3 желтка, щепотка соли и немного теплого молока, 3 яичных белка, 30 *г* сахарной пудры..

Из 150 *г* муки и 30 г разведенных в молоке дрожжей приготовить опару и поставить в теплое место. К опаре добавить 450 *г* муки, 120 *г* сахара, сливочное масло, яичные желтки, щепотку соли и теплое молоко.

Замесить тесто крепкой консистенции и поставить в теплое место для увеличения в объеме, затем вымесить еще раз и разделить на 3 части. Из каждой части сформовать 3 шара, каждый шар раскатать скалкой в пласт толщиной 4 *см,* разрезать на квадратики размером 4х4 *см* и снова поставить в теплое место для увеличения в объеме.

Поднявшиеся квадратики уложить в смазанный сливочным маслом противень и выпекать в горячей печи до темно-желтого цвета.

3 яичных белка взбить в крепкую пену с 30 г сахарной пудры,

смазать ею со всех сторон охлажденные квадратики и поместить в теплую печь для подсушки. Затем квадратики нарезать тонкими ломтиками, уложить на металлический лист и опять сушить в теплой духовке при средней температуре до румяного цвета.

ПИРОГ С ВЕТЧИНОЙ

Продукты для приготовления теста: 350 *г* муки, 10 *г* дрожжей, смалец, молоко.

Для начинки: 200 *г* молотой ветчины, 1 яйцо, 10 *г* сметаны, 10 *г* копченого сала.

Из муки, дрожжей, десертной ложки смальца и молока, разбавленного водой, приготовить тесто и поставить для увеличения в объеме в 2 раза. Затем уложить его в противень, смазанный смальцем. Яичный желток смешать со сметаной и полить этой смесью поверхность теста, а сверху уложить копченое сало, нарезанное очень мелкими кубиками, и молотую ветчину.

Пирог выпекать при средней температуре, еще теплым разрезать и подать к чаю.

СОЛЕНЫЕ ВЕНКИ С СЫРОМ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 120 *г* гусиного жира, 100 *г* молока, 10 г дрожжей, сметана, соль, яичный белок.

Из 100 г молока и 10 г дрожжей приготовить опару. Вымешать ее хорошо с мукой, гусиным жиром, сметаной и солью. Полученное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см.*

Круглой формой вырезать лепешки. В половине лепешек наперстком сделать посередине дырочки. После этого смазать лепешки яичным белком, склеить по две (одна целая и одна с дырочкой) и выпекать на смазанном жиром металлическом листе. После выпечки в дырочки положить начинку из сыра, а сверху лепешки посыпать тертым сыром.

Способ приготовления начинки из сыра: 3 яичных желтка, 30 *г* тертого сыра, 3 ст. ложки молока и щепотку соли взбить на пару до получения сметанообразной массы.

ТРУБОЧКИ С ВЕТЧИНОЙ

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 150 *г*

маргарина, 40 *г* дрожжей, 250 *г* молока, немного сахара.

Для начинки: 200 *г* ветчины, 50 *г* сливочного масла, немного сметаны.

Дрожжи развести в сладком молоке, размешать с мукой и маргарином и вымесить тесто туговатой консистенции. Разрезать его на 6 равных частей и оставить на доске на 1 час.

Скалкой раскатать куски теста в тонкие пласты и каждый из них разрезать на 8 квадратов (края вырезать фигурными зубьями). Каждый квадрат скатать трубочкой, смазать поверхность яичным желтком и выпекать.

Остывшие трубочки разрезать продольно острым ножом и наполнить ветчинной начинкой. (Ее можно также приготовить из сыра, сардин, печени.)

Способ приготовления начинки: ветчину 2 раза пропустить через мясорубку, размешать с маслом и сметаной до пенообразного состояния.

ПРАЗДНИЧНАЯ ПЛЕТЕНКА

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 120 *г* сливочного масла, 2 яичных желтка, 100 *г* сахара, неполная чайная ложка соли, тертая лимонная цедра с 0,5 лимона, опара из 20 *г* дрожжей, разведенных в 250 *г* теплого молока, 100 *г* изюма, миндаль.

Замесить крутое тесто и поставить на 90 мин. в теплое место для увеличения в объеме.

Из теста скатать девять одинаковых по толщине и длине жгутиков и сплести из них плетенки: одну из четырех, одну из трех и одну из двух жгутов.

Плетенки уложить в противень, смазанный сливочным маслом, таким образом: сначала положить плетенку из четырех жгутов и смазать ее яичным желтком; на нее — плетенку из трех жгутов, смазав поверхность также яичным желтком, и сверху уложить плетенку из двух жгутов. Изделие поставить в теплое место, дать расстойку, смазать яичным желтком, посыпать сахаром-песком и рубленым миндалем.

СОЛЕНЫЕ И СЛАДКИЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 3 яичных желтка, чайная ложка соли, 140 *г* сливочного масла, 30 *г* дрожжей и 1 кусок сахара-рафинада, разведенный в 1 ст. ложке молока.

Все продукты смешать, на доске вымесить тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза.

Подошедшее тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1,5–2 *мм,* нарезать четырехугольными кусочками и свернуть в рожки.

Чтобы получить соленые рожки, надо добавить больше соли, а для сладких — 1 ст. ложку сахарной пудры.

Рожки выпекать в смазанном жиром противне.

МУЖСКИЕ КЕКСЫ

Продукты для приготовления: 230 *г* муки, 100 *г* сливочного масла, 20 *г* дрожжей, 6 яиц, 170 *г* сахара, 300 *г* вина, 0,5 лимона, 100 г воды, немного корицы, 1 шт. гвоздики, щепотка соли.

Из дрожжей, 50 *г* муки, небольшого количества теплой воды приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Сливочное масло с сахаром и солью хорошо растереть, добавить по одному 3 яичных желтка, влить опару, домешать 150 *г* муки и всю массу немного взбить. Полученным тестом наполнить на 3/4 высоты смазанные маслом формы, поставить на расстойку и выпекать при средней температуре.

Способ приготовления подливы: вино, гвоздику, немолотую корицу и лимонный сок (из 0,5 лимона) поставить на огонь. Когда вино немного подогреется, всыпать в него 60 *г* сахара. При непрерывном помешивании довести жидкость до кипения.

3 яичных желтка, 30 *г* муки, 100 *г* воды хорошо размешать до образования однородной гладкой массы. Когда вино закипит, добавить к нему яичную массу и снять с огня.

Из 6 яичных белков, 60 *г* сахара взбить крепкую пену и смешать ее с винно-яичной массой.

При подаче на стол кексы залить этой подливой.

СДОБНЫЕ РОЖКИ К КОФЕ

Продукты для приготовления: 280 *г* муки, 70 *г* сливочного масла, 40 *г* ядра грецкого ореха, 70 *г* сахара, 1 яйцо, 1 яичный желток, соль, 15 *г* дрожжей, молоко.

В небольшом количестве молока развести дрожжи и добавить сахар. Опару смешать с остальными продуктами, вымесить тесто средней консистенции и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза. Из теста скатать жгутики толщиной в палец и, сплетая по 2 жгутика вместе, сформовать маленькие рожки.

Рожки уложить в смазанный сливочным маслом противень, дать расстойку, поверхность смазать яичным желтком и посыпать сахаром с молотым орехом.

Сдобные рожки остаются свежими несколько дней.

СОЛЕНЫЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления: 750 *г* муки, 500 *г* молока, тмин, чайная ложка соли, опара, приготовленная из 20 г дрожжей и 1 кусочка сахара-рафинада, разведенного в теплом молоке.

Муку смешать с опарой, молоком и добавить соль. Тесто приготовить так, как для слоеного пирога.

Готовое тесто положить на доску (на 1 час) и накрыть кастрюлей с выпуклым дном. Чтобы тесто не стыло, кастрюлю нужно периодически подогревать. Лучше иметь две одинаковые кастрюли и подогревать их поочередно.

Приготовленное тесто разрезать на 6 равных частей и раскатать скалкой в круглые пласты. Из каждого пласта треугольной формой с зазубринами вырезать 8 треугольников и скатать в рожки. (Всего 48 шт.) Поверхность изделий смазать яичным желтком, немного посыпать грубой солью, тмином и выпекать в горячей печи.

ПИРОЖКИ С ФРУКТОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: 800 *г* муки, 2 яичных желтка, 700 *г* молока, 130 *г* сахара, 30 *г* дрожжей, 10 *г* соли, 220 *г* смальца.

Для начинки: 800 *г* фруктового (густого) повидла; 50 *г* сахарной пудры для посыпки.

Из 150 *г* муки, дрожжей, 200 *г* теплого молока, сахара и соли приготовить опару. Из оставшейся муки, молока, яичных желтков, 80 *г* сахара, 60 *г* смальца, соли и опары вымесить тесто средней консистенции, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

Готовое тесто положить на посыпанную мукой доску, раскатать скалкой в пласт толщиной 1,5 *см,* нарезать одинаковыми квадратиками и начинить повидлом. Квадратики скатать в пирожки, смазать поверхность изделий остатками топленого смальца и, уложив в смазанный жиром противень, дать расстойку (15–20 мин.). После этого выпекать при средней температуре.

При подаче на стол пирожки посыпать сахарной пудрой.

Подобные пирожки можно приготовить и с творогом. В таком случае вместо повидла тесто нужно начинить массой из 600 *г* творога, 2 пресных булочек, нарезанных мелкими кубиками, 2 яичных желтков, крепкой пены из 2 яичных белков, 150 *г* сахара, 200 *г* сметаны и тертой лимонной цедры.

«ЗОЛОТЫЕ КЛЕЦКИ»

Продукты для приготовления теста: 800 *г* муки, 30 *г* дрожжей, 700 *г* молока, 3 яичных желтка, 150 *г* смальца, 100 *г* сливочного масла, 150 *г* молотого ядра грецкого ореха, 150 *г* сахара, 2 *г* молотой корицы, лимон, соль.

Для подливы: 3 яйца, 150 *г* сахара, 3 чайные ложки муки, 200 *г* воды, 300 *г* вина (сухого), 0,5 лимона, корица, 1 гвоздика.

Из 150 *г* муки, дрожжей, 200 *г* молока, соли и сахара приготовить опару и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

Оставшуюся муку, молоко, 80 *г* сливочного масла, соль, 70 *г* сахара и 3 яичных желтка смешать с опарой, вымесить тесто средней консистенции, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место на 60 мин. для увеличения в объеме.

Молотое ядро ореха, 80 *г* сахарной пудры и 2 г молотой корицы хорошо перемешать.

Подошедшее тесто положить на посыпанную мукой доску и руками разровнять в пласт толщиной 1 *см.* Затем острым краешком стакана вырезать из пласта маленькие клецки. Остатки сливочного масла растопить со смальцем и немного остудить. Каждую клецку обмакнуть в топленый жир.

Круглую форму смазать маслом, уложить в нее клецки, посыпать их смесью ореха, сахара и корицы, покрыть вторым слоем клецок и снова посыпать ореховой смесью. Таким способом заполнить форму до половины в высоту. Верхний слой клецок не посыпать орехом, а только смазать жиром. Наполненную до половины форму накрыть салфеткой, поставить в теплое место на расстойку и выпекать изделие в разогретой печи при низкой температуре до румяного цвета.

Выпеченные клецки снова на несколько минут накрыть салфеткой, чтобы корочка сделалась мягкой, посыпать сахарной пудрой.

Способ приготовления подливы: 3 яичных желтка, 100 *г* сахара хорошо растереть, добавить муку, 100 *г* воды и вымешать все до образования однородной массы. 300 *г* сухого натурального

вина, 100 *г* воды, лимонный сок, тертую лимонную цедру, корицу, гвоздику вскипятить и добавить к ним, непрерывно взбивая мутовкой, яичную массу. Как только вино с яичной массой закипит еще раз, снять посуду с огня, влить заранее взбитые в пену с 50 г сахара белки. Эту подливу подать к клецкам.

Подливу из вина можно заменить любым компотом или морсом из фруктов или ягод.

КАШТАНОВЫЕ ПЫШКИ

Продукты для приготовления теста: 280 *г* муки, 100 *г* сливочного масла, 30 *г* смальца, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка сахарной пудры, 0,5 пачки ванильного сахара, 20 *г* разведенных в воде дрожжей, 100 *г* сметаны, щепотка соли.

Для каштановой начинки: 400 *г* каштанового пюре, 2 яичных желтка, 180 *г* сахара, 1 пачка ванильного сахара, 200 *г* молока, 60 *г* сливочного масла.

Муку, масло и смалец хорошо перемешать, добавить к ним яичные желтки, сахарную пудру, ванильный сахар, соль, дрожжи и сметану. Хорошо вымешенному тесту дать расстойку (2 часа), после чего скалкой раскатать его в тонкий пласт и разрезать на квадратики размером 4 х 4 *см.*

На средину каждого квадратика положить чайную ложку начинки, приготовленной из каштана, соединить все четыре уголка квадратика вверху, защипнуть и уложить изделия в противень швом вниз. Поверхность пышек смазать яичным желтком и быстро выпекать в разогретой печи.

Выпеченные изделия посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: яичные желтки, сахар, ванильный сахар, 2 ст. ложки каштанового пюре варить в глубокой посуде до густого состояния. Затем массу снять с плиты и помешивать до полуохлаждения; добавить остаток каштанового пюре, сливочное масло и вымешивать массу до полного охлаждения. Для получения пюре нужно сварить 500 *г* съедобного каштана до мягкого состояния, надрезать кожуру, выжать мякоть и протереть через сито.

Вместо каштановой начинки можно использовать также начинку из грецких орехов, приготовленную следующим образом:

2 яичных белка взбить в крепкую пену, добавить два яичных желтка, 140 *г* сахарной пудры, 120 *г* молотого ядра грецкого ореха, 0,5 пачки ванилина, 1 ст. ложку крепкого рома.

Продукты перемешивать до получения однородной массы.

СЫРНАЯ ПЫШКА

Продукты для приготовления: 450 *г* муки, 250 *г* маргарина, 10 *г* дрожжей, 100–200 *г* сметаны, 2 яичных желтка (для смазывания поверхности изделий), 100 *г* тертого сыра и немного соли.

Все продукты (кроме яиц) тщательно вымесить на доске, тесто раскатать скалкой и сложить, затем снова раскатать, сложить и оставить на доске на 30–40 мин. Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2 еж и стаканом или круглой формой вырезать пышки. Поверхность изделий смазать яичным желтком и выпекать при средней температуре.

КАРТОФЕЛЬНО-ВЕТЧИННЫЙ РУЛЕТ

Продукты для приготовления теста: 200 *г* муки, 150 *г* сливочного масла или маргарина, 150 *г* картофеля, 5 *г* дрожжей.

Для начинки: 150 *г* вареной ветчины, 30 *г* сливочного масла, 20 *г* муки, 100 *г* сметаны, 1 яйцо.

Картофель сварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку.

Муку со сливочным маслом (или маргарином) хорошо растереть на доске, смешать с картофелем и разведенными в малом количестве воды дрожжами. Продукты вымесить и оставить на доске на 1 час. Затем тесто раскатать скалкой в четырехугольный тонкий пласт. На край пласта положить полоской начинку толщиной в мизинец и скатать двойную трубочку, отрезать ее острым ножом от пласта и разрезать на кусочки длиной 7 *см.* Таким же способом скатать трубочки из остального куска теста. Нарезанные рулетики уложить на металлический лист или противень на большом расстоянии один от другого, так как при выпечке они увеличиваются в объеме. Поверхность изделия смазать яичным белком и выпекать до румяного цвета. Рулет подавать к чаю в теплом виде.

Способ приготовления начинки: 150 *г* вареной ветчины 3 раза пропустить через мясорубку. 30 *г* сливочного масла растопить в кастрюле и добавить к нему молотую ветчину, муку, сметану и варить до получения густой массы. Затем добавить 1 яйцо, осторожно размешать начинку и подогревать до тех пор, пока свернется яйцо.

РОГАЛИКИ С КАКАО

Продукты для приготовления: 600 *г* муки, 200 *г* сливочного масла, 180 *г* сахара, 30 *г* какао, 20 *г* дрожжей, 400 *г* молока, 2 яичных желтка, соль.

Из 100 г муки, дрожжей, 200 г молока, щепотки соли и сахара приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Оставшуюся муку, 100 *г* сливочного масла, яичные желтки, 80 г сахара, щепотку соли и 200 г молока смешать с опарой, вымесить пирожковое тесто и поставить, чтобы оно подошло, после чего раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см.*

100 *г* сахара и 100 *г* сливочного масла растереть до образования однородной массы, смазать ею пласт теста, посыпать поверхность порошком какао и нарезать 20 шт. одинаковых квадратов. Квадраты скатать в рогалики (начинать скатывать с угла), поверхность их смазать яйцом и выпекать при высокой температуре.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 150 *г* маргарина или сливочного масла, 100 *г* тертого на терке сыра, 1 яичный желток, 50 *г* сметаны, 100 *г* дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, соль по вкусу.

Муку и маргарин или сливочное масло смешать на доске, потом добавить сыр, яичный желток, разведенные в теплом молоке дрожжи, посолить и на сметане вымесить тесто немного ниже средней консистенции. Полученное тесто поставить на расстойку на 1 час, затем скатать из него колбаски толщиной в палец и длиной 10 *см.*

Палочки уложить в противень, смазать их поверхность яичным желтком и посыпать тертым сыром. Сырные палочки выпекать до появления румяной корочки.

ПЫШКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Продукты для приготовления: 500 *г* муки-крупчатки, 250 *г* маргарина, 20 *г* дрожжей, 2 куска сахара-рафинада, 2 яичных желтка, 300 *г* сметаны, соль, растительное масло.

Маргарин растереть и смешать с мукой. Дрожжи и сахар развести в теплой воде, соединить с мукой и маргарином, затем добавить яичные желтки, сметану, соль и тщательно вымешать. Доску посыпать мукой, положить на нее тесто и оставить на 2 часа, чтобы оно увеличилось в объеме. Затем тесто раскатать,

смазать его поверхность растительным маслом и сложить. Этот процесс повторить еще 3 раза с интервалами в 30 мин. Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 *см.* Круглой формой вырезать лепешки и уложить их в противень. Перед выпечкой дать расстойку (30 мин.). Изделия смазать массой из яичного желтка и сметаны и выпекать при высокой температуре до появления румяной корочки. Выход — 40 шт.

СДОБНАЯ СПИРАЛЬ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 100 *г* сливочного масла, 140 *г* сахарной пудры, 200 *г* крупно рубленного ядра грецкого ореха или миндаля, 10 *г* дрожжей, 6 яичных желтков, 100 *г* молока, соль.

Из муки, сливочного масла, сахарной пудры, соли, разведенных в молоке дрожжей вымесить тесто, накрыть его посыпанной мукой тканью и поставить в теплое место для увеличения в объеме в 2 раза. Подошедшее тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см* и нарезать полосками шириной 2 *см.* Затем скалку диаметром около 6 *см* подогреть над углями, смазать сливочным маслом, навернуть на нее один слой полосок (спиралью), смазать их поверхность яичным белком и посыпать смесью ореха (миндаля) с сахаром. Скалку вращать над углями, пока тесто не подрумянится, смазывая его время от времени топленым сливочным маслом.

Подрумянившиеся полоски снять со скалки, посыпать ванильным сахаром и подать на стол с вареньем.

ОСОБЫЙ СДОБНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: 40 *г* дрожжей, 700 *г* муки, 250 *г* сливочного масла, 8 яиц, 100 *г* сахара, 50 *г* изюма, 20 *г* рома, тертая лимонная цедра, соль, 500 *г* молока.

Из дрожжей, 100 *г* муки, небольшого количества молока приготовить опару и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

250 *г* сливочного масла, 100 *г* сахара, яичные желтки растереть в пену и добавить к ней щепотку соли, тертую лимонную цедру, ром и изюм. Опару смешать с оставшимися мукой и молоком (молоко добавлять до получения теста средней консистенции). Обе массы соединить и деревянной ложкой хорошо вымешивать до получения однородного теста.

Форму для выпечки кексов смазать маслом, наполнить тестом наполовину и дать ему расстойку (до заполнения формы).

Хлебец выпекать в горячей печи при высокой температуре. Готовое изделие вынуть на сито, охладить и нарезать ломтиками.

СДОБНЫЙ ХЛЕБЕЦ С КОРИЦЕЙ

Продукты для приготовления: 380 *г* муки, 20 *г* дрожжей, 4 яичных желтка, 100 *г* сливочного масла, 120 *г* сахара, 10 *г* корицы, 50 *г* рома, 400 *г* молока, щепотка соли.

Из дрожжей, 80 *г* муки, щепотки соли приготовить опару и поставить для увеличения в объеме.

Оставшуюся муку, яичные желтки, сливочное масло, 40 *г* сахара, ром и опару соединить и, добавляя молоко, вымесить тесто средней консистенции. Поставить его в теплое место.

10 *г* молотой корицы смешать с 80 г сахара.

Выстоявшееся тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1,5 *см* и посыпать поверхность его смесью корицы и сахара. Затем пласт скатать в рулет, уложить кольцом в смазанную маслом форму или обыкновенную кастрюлю, дать расстойку и выпекать в горячей печи при средней температуре.

СЛАДКАЯ ПЫШКА

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 250 *г* маргарина, 1 яичный желток, 200 *г* сахара, 20 г дрожжей, примерно 100 г сметаны, щепотка соли.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока и хорошо вымешать с остальными продуктами; добавить сметану в объеме, необходимом для получения теста средней консистенции. Приготовленное тесто поставить на 2 часа на расстойку. Затем раскатать в пласт толщиной 1,5 *см,* сформовать круглые лепешки, смазать их поверхность яичным желтком и выпекать в печи при средней температуре.

ОСИНОЕ ГНЕЗДО С ОРЕХАМИ

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 3 яйца, 20 *г* дрожжей, щепотка соли, 200 *г* сахара, 120 *г* молотого ядра грецкого ореха, 200 *г* сливочного масла, 50 *г* изюма, 400 *г*

молока, сладкие сливки, 2 *г* корицы.

Из муки, яиц, разведенных в молоке дрожжей, щепотки соли, 50 *г* сахара вымесить тесто и поставить в теплое место на 30 мин. Затем раскатать его скалкой в тонкий пласт, намазать начинкой, скатать в рулет и нарезать кружочки толщиной 2 *см.*

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, уложить в него плашмя изделия, дать им расстойку и выпекать в горячей печи при высокой температуре. Во время выпечки изделия изредка поливать сладкими сливками.

Способ приготовления начинки: 200 г сливочного масла растереть до пенообразного состояния и перемешать с молотым орехом, 150 *г* сахарной пудры, изюмом и молотой корицей.

ПЕЧЕНЬЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 150 *г* сливочного масла, 20 *г* дрожжей, 3 яичных желтка, щепотка соли, 5–6 ст. ложек молока, черный молотый перец для посыпки.

Муку хорошо смешать со сливочным маслом и дрожжами, добавить 2 яичных желтка, соль, молоко и замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 *см,* нарезать квадратиками, сверху прижать теркой для того, чтобы образовались дырочки, квадратики смазать яичным желтком и посыпать молотым черным перцем. Уложить изделия в смазанный маслом противень и выпекать при умеренной температуре.

СОЛЕНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 450 *г* муки, 220 *г* маргарина, 1 яйцо, 5 *г* разведенных в небольшом количестве молока дрожжей, неполная чайная ложка соли, 150 *г* сметаны, тмин.

Из муки, маргарина, яичного желтка, дрожжей и 150 *г* сметаны в глубокой посуде вымесить не очень жидкое тесто, накрыть его салфеткой и поставить на 12 часов в холодное место. Затем остывшее тесто скалкой раскатать в тонкий пласт толщиной 1–1,5 *см,* разрезать на кусочки или формочками вырезать разнообразные фигуры.

Поверхность изделий смазать яичным белком и посыпать тмином. Выпекать при средней температуре.

РУЛЕТ «ГОРНЫЙ ПИК»

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 100 *г* сливочного масла, 20 *г* дрожжей, 300 *г* молока, 3 яйца, 60 *г* сахара, соль.

Для начинки: 30 *г* изюма, 200 г цукатов, 3 г корицы, 1 *г* гвоздики, тертая лимонная цедра, 50 *г* рома; 50 *г* сахара, 5 яичных белков.

Из муки, сливочного масла, дрожжей, молока, сахара, яичных желтков вымесить тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме. Затем раскатать его на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 *см,* покрыть начинкой, скатать рулетом и нарезать кусками толщиной 5 *см.*

Маленькие формочки смазать маслом, уложить в них рулетики, дать расстойку и выпекать в горячей печи при средней температуре.

5 яичных белков, 20 *г* сахара взбить в крепкую пену. Из 30 *г* сахара и 50 г воды сварить густой сахарный сироп. Смешать пену с сиропом и еще раз хорошо взбить всю массу.

Выпеченные рулетики разложить в вазочки и на поверхности каждого образовать бугорки из пены.

Способ приготовления начинки: вымытый изюм смешать с измельченным цукатом, добавить молотые корицу и гвоздику, лимонную цедру, а также ром.

ПЫШКИ ИЗ ОВЕЧЬЕГО СЫРА

Продукты для приготовления: 250 *г* овечьего сыра, 250 *г* маргарина, 500 *г* муки, 20 *г* дрожжей, 1 яичный желток, щепотка соли.

Из всех продуктов вымесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 2–3 *см* и вырезать круглые пышки. Уложить изделия в противень, дать расстойку (30 мин.), смазать яичным желтком и выпекать сначала на верхнем, затем на нижнем огне.

СДОБНАЯ ПЫШКА

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 300 *г* маргарина, 2 яичных желтка, чайная ложка соли, 100 *г* сахара, 10 г разведенных в воде дрожжей, 200 г сметаны.

Муку смешать с маргарином, добавить остальные продукты и на сметане вымесить тесто средней консистенции. Раскатать его в пласт толщиной в палец и сложить. Этот процесс повторить 2–3 раза. Раскатав тесто последний раз, нанести ножом на

поверхность пласта сетку и формой вырезать круглые лепешки. Уложить их на металлический лист, дать расстойку (30 мин.) и выпекать 10 мин, на верхнем огне, затем на нижнем до румяного цвета.

«КОСТЕР» I

Продукты для приготовления: 300 *г* батона из дрожжевого теста, 1 /2 *л* молока, 200 *г* смальца, 10 *г* корицы, 4 яйца, 50 *г* рома, 250 *г* сахара, 300 *г* яблочного повидла, пена из 6–8 яичных белков.

В молоко влить 150 *г* топленого смальца, добавить 100 *г* сахара, ром, яичные желтки и хорошо размешать.

Батон нарезать мелкими кубиками и положить в приготовленную смесь.

Из 4 яичных белкбв взбить крепкую пену и осторожно смешать с массой.

Эмалированный противень смазать жиром, вылить в него половину массы и покрытв ее половиной порции разжиженного повидла. Затем вылить оставшуюся массу и выложить оставшееся повидло. Выпекать изделия в теплой печи.

6—8 яичных белков взбить в крепкую пену и, хорошо размешивая, добавить к ней небольшими порциями оставшийся сахар. Для вкуса положить корицу или тертую лимонную цедру. Пеной смазать поверхность выпеченного пирога и при низкой температуре подсушить ее.

«КОСТЕР» II

Продукты для приготовления: 300–400 *г* булки на молоке, 2 *л* молока, 100 *г* сливочного масла, 200 г сахара, ванилин, 200 г ядра грецкого ореха, 50 *г* ликера, 200 *г* муки, 6 яиц, 100 *г* изюма, 30 *г* смальца; 10 яиц, 200 *г* сахара, 50 *г* абрикосового повидла.

Булку нарезать ровными ломтиками, положить в глубокую посуду и залить 500 *г* сладкого молока (50 *г* сахара на 500 *г* молока). В оставшееся молоко добавить ванилин и поставить кипятить его.

6 яичных желтков, 100 *г* сахара, 200 *г* муки, 100 *г* воды размешать, а когда молоко с ванилином начнет кипеть, вылить в него и, взбивая мутовкой, довести до кипения. Закипевшую массу снять с огня, смешать со взбитыми в пену яичными белками и оставшимся сахаром, а затем со 100 г сливочного масла.

Получится крем.

Эмалированный противень смазать смальцем (30 г) и уложить на дно намоченные в молоке ломтики булки (половину). Ломтики посыпать молотым орехом (пол порции) и покрыть кремом (пол порции). Сверху положить оставшиеся булочные ломтики, полить их ликером, посыпать остатком молотого ореха, намазать кремом и посыпать изюмом.

Подготовленный пирог выпекать при средней температуре.

Из 10 яичных белков взбить крепкую пену и малыми дозами добавить к ней 200 *г* сахара и абрикосовое повидло. Массу выложить на выпеченный пирог и снова поставить его в теплую печь, чтобы подрумянилась пена. Готовое изделие нарезать квадратиками.

СЫРНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: батон, сливочное масло, 100 *г* сметаны, 100 *г* тертого сыра, 2 яичных желтка.

Батон нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 *см* и намазать сливочным маслом.

Сметану, тертый сыр и яичные желтки хорошо перемешать и намазать этой массой подготовленные ломтики батона поверх масла.

Выпекать изделия при высокой температуре до образования румяной корочки и употреблять теплыми.

РОГАЛИКИ

Продукты для приготовления: 10 шт. однодневных сдобных рогаликов, 300 *г* абрикосового или малинового повидла, 250 *г* белого или красного сухого натурального вина, 3 яйца, 200 *г* белых сухарей, 200 *г* смальца, 100 *г* сахарной пудры.

Корочку с рогалика снять на терке, разрезать его по горизонтали на две части, вынуть мякоть и начинить повидлом. Обе половинки сложить и обмакнуть в вино. Затем панировать обычным путем сначала в яйце, затем в сухарях и быстро выпекать в горячем жире.

Горячие рогалики обильно посыпать сахарной пудрой.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

ПИРОГ С КРЕМОМ

Продукты для приготовления теста: 250 *г* муки, 250 *г* сливочного масла, 8 ст. ложек густой сметаны, щепотка соли.

Для начинки: 600 *г* молока, 3 ст. ложки муки (неполные), 200 *г* сахара с ванилином, 3 яйца.

Сдобное тесто разделить на 2 части и каждую раскатать в пласт по размеру противня. Первые 5 мин. выпекать коржи при средней температуре, затем при высокой температуре до румяного цвета.

Продукты, предназначенные для приготовления начинки, хорошо взбить и, непрерывно помешивая, сварить густой крем. Охладив его, прослоить коржи.

Пирог разрезать горячим ножом на квадратики и посыпать сахарной пудрой.

ОСОБЫЙ ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Продукты для приготовления теста: 350 *г* муки, 300 *г* сахара, 2 яичных белка, 200 *г* сливочного масла, щепотка соли, 1 порошок для печенья.

Для начинки: 500 *г* творога, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки манной крупы, 1 ст. ложка рома, 250 *г* сахара с ванилином, 4 яичных белка, взбитых в пену, немного тертой лимонной цедры.

Приготовить тесто средней консистенции и половину его сразу же уложить пластом в противень.

Продукты для начинки тщательно вымешать, выложить на тесто и накрыть вторым пластом. Изделие в нескольких местах проколоть вилкой и выпекать при высокой температуре. Пирог еще теплым разрезать на куски и посыпать ванильной сахарной пудрой.

ПИРОГ «ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ»

Продукты для приготовления песочного теста: 200 *г* муки, 150 *г* сливочного масла, 50 *г* сахара, пищевая сода, соль, 50 *г*

рома, 20 *г* какао; бисквитное тесто из 5 яиц, 150 *г* цукатов.

Для крема: 500 *г* молока, ванилин, 80 *г* сахара, 5 яичных желтков, 200 *г* сливок, 40 *г* ванильного сахара, желатин, разведенный в молоке, черешни.

Из 200 *г* муки, 150 *г* сливочного масла, 50 г сахара, щепотки соды и соли вымесить песочное тесто.

Противень смазать маслом, выложить в него пластом тесто и выпекать его при средней температуре. Выпеченный корж смазать смесью рома с какао.

Затем выпечь бисквитное тесто из 5 яиц, нарезать его квадратиками и полить ромом.

Бисквитные квадратики уложить на выпеченную основу, посыпать мелко рубленными цукатами и покрыть кремом.

Готовый пирог поставить в холодное место и, когда он остынет, украсить черешней.

Способ приготовления крема: 500 *г* молока с ванилином, 80 *г* сахара и 5 яичных желтков взбить на пару в пену, а затем, сняв с пара, взбивать до полного охлаждения.

Отдельно взбить в пену 200 г сливок с 40 г ванильного сахара и смешать с кремом.

Желатин развести в небольшом количестве теплого молока и тоже смешать с кремом.

КАРАМЕЛЬНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 350 *г* муки, 300 *г* сметаны, щепотка соли, 100 *г* маргарина.

Для крема: 200 *г* сахара, 200 *г* крепкого черного кофе, 200 *г* молока, 100 *г* сливочного масла, 100 *г* муки.

Из муки, сметаны и маргарина приготовить слоеное тесто, разделить его на три части, каждую раскатать в корж и выпечь.

100 *г* сахара плавить до коричневого цвета, затем растворить в черном кофе и молоке.

В отдельной посуде сварить 100 *г* сливочного масла, 100 *г* сахара, 100 *г* муки; добавить к крему коричневую карамельную массу по частям и снова варить до загустения.

Охлажденные коржи смазать карамельной массой, верхний корж посыпать сахарной пудрой и оставить пирог в таком виде на одни сутки. После этого нарезать разными фигурами.

ЧЕРЕШНЕВЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 220 *г* муки, 140 *г* маргарина, 70 *г* сахара, 1 яйцо.

Для начинки: 500 *г* черешен, сахар (по вкусу).

Для бисквитного теста: 2 яйца, мука, сахар.

Замесить тесто средней консистенции и уложить в небольшо. лро-тивень.

Сверху тесто покрыть мытой сухой черешней или вишней без косточек, залить бисквитным тестом и выпекать при средней температуре.

Остывший пирог нарезать небольшими кусочками прямоугольной формы.

ПИРОГ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

Продукты для приготовления теста: 140 *г* муки, 90 *г* сахара, 140 *г* сливочного масла, 70 *г* молотого ядра грецкого ореха, лимонный сок из 0,5 лимона, тертая лимонная цедра и 2 яичных желтка.

Для начинки: 5 взбитых в пену яичных белков, 80 *г* сахара, 50 *г* красной смородины.

Тесто приготовленное из муки, сахара, масла, ореха, лимонного сока, лимонной цедры и яичных желтков, уложить в небольшой противень и выпекать до полуготовности. Затем пирог вынуть из печи, покрыть начинкой и выпекать при средней температуре до готовности.

Остывший (можно и теплый) пирог нарезать ромбиками, кубиками или прямоугольниками.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Продукты для приготовления теста: 360 *г* муки, 200 *г* маргарина, 80 *г* сахара, 2 яичных желтка, тертая лимонная цедра, щепотка соли.

Для начинки: 400 *г* творога, 2 яичных желтка, 4 яичных белка, 200 *г* сахара с ванилином, 50 г изюма.

Из продуктов, предусмотренных рецептом, приготовить тесто. /з часть его отложить, а остальное уложить пластом в противень.

Продукты для начинки вымешать (немного яичного желтка оставить для смазывания изделия) и положить на тесто в противне. Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать полосками шириной 1 *см.* Полоски теста уложить сверху начинки крест-накрест так, чтобы получилась сетка, и смазать яичным

желтком.

Пирог выпекать в горячей печи. Подавать на стол теплым, нарезанным.

ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ С УКРОПОМ

Продукты для приготовления: 450 *г* муки, 500 *г* творога, 3 яйца, 300 *г* сливочного масла, сметана, укроп, соль.

Тесто раскатать пластом толщиной в палец и уложить в небольшой противень, смазанный маслом.

Творог растереть, добавить сливочного масла, 2 яичных желтка, 3 яичных белка, взбитых в пену, немного соли и мелко нарезанного укропа.

Начинку из творога положить на тесто и смазать яичным желтком, перемешанным со сметаной. Дать тесту расстойку и выпекать при средней температуре до тех пор, пока поверхность изделия не станет коричневой.

Пирог нарезать квадратиками или кирпичиками.

СТОЙКИЕ РОЖКИ С ФРУКТОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 200 *г* маргарина, 1 яйцо, порошок для печенья, щепотка соли, 4 ст. ложки сахарной пудры, тертая лимонная цедра, ванильный сахар, сметана (примерно 200,г).

Для начинки: фруктовое повидло.

Приготовить тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт и вырезать из него формочками овальные лепешки. Положив на лепешки фруктовое повидло, сформовать рожки и выпекать их в печи при средней температуре. Готовые горячие рожки обкатать в ванильном сахаре. Рожки сохраняются свежими несколько дней.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 120 *г* муки, 120 *г* сахара, 150 *г* сливочного масла, 4 яйца, 100 *г* шоколада или 60 *г* какао на молоке, 60 *г* сахара.

Для начинки: повидло из малины или красной смородины, тертый шоколад или молотое ядро грецкого ореха.

Масло взбить, добавить к нему яичные желтки и сахар, а затем растопленный шоколад или какао на молоке, муку и

взбитые в пену с сахаром (60 *г)* белки.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, положить в него тесто и выпекать.

Горячий пирог намазать повидлом (малиновым или из красной смородины) и посыпать тертым шоколадом или молотым грецким орехом.

ОБЫКНОВЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 100 *г* маргарина, 250 *г* муки, 230 *г* сахара, 1 яйцо, 40 *г* какао, 250 *г* молока, порошок для печенья.

Для начинки: фруктовое повидло.

Маргарин растереть и, добавив остальные продукты, замесить тесто.

Противень смазать маргарином, посыпать мукой и выложить в него тесто.

Выпеченный остывший пирог по горизонтали разрезать на два пласта и, смазав разрезанные стороны фруктовым повидлом, сложить пласты вместе.

СДОБНЫЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 200 *г* молока, 120 *г* смальца, 250 *г* сахара, 3 яйца, 1 пачка порошка для печенья, щепотка соли.

Для начинки: фрукты свежие или мороженые.

Тесто хорошо вымесить, уложить в противень, сверху разложить фрукты и посыпать их сахаром. Вместо свежих фруктов можно использовать мороженые.

Выпеченный пирог разрезать на длинные ломтики и квадратики.

ЧАЙНОЕ ПИРОЖНОЕ

Продукты для приготовления теста: 200 *г* масла, 250 *г* муки, тертая лимонная цедра с /2 лимона, /2 пачки порошка для печенья, 180 *г* сахара, 100 *г* очищенного молотого миндаля, 5 *г* молотой корицы, 2 яйца.

Для начинки: фруктовое повидло, ванильный сахар.

Из всех продуктов вымесить тесто тугой консистенции,

небольшую его часть отложить, а остальное раскатать скалкой в пласт толщиной 2–3 *см* и уложить в противень. Поверхность пласта смазать фруктовым повидлом.

Из отложенного теста скатать тоненькие жгутики и уложить их сверху в виде сетки.

Выпеченный пирог нарезать квадратиками 4х4 *см* и посыпать ванильным сахаром.

ОРЕХОВО-ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 220 *г* муки, 150 *г* смальца, 1 пачка порошка для печенья, 200 *г* сахара, 100 *г* молотого ядра лесного ореха, 0,5 пачки ванильного сахара, 2 яйца.

Для начинки: 1000 *г* сладких яблок, 80 *г* сахара, немного корицы и сахарной пудры.

Из муки, смальца, порошка для печенья, сахара, ореха, ванильного сахара и яиц вымесить тесто средней консистенции, ¼ часть теста оставить для внешнего оформления пирога. Большую часть теста уложить в противень, а сверху положить тертые на крупной терке яблоки. Яблоки посыпать сахарной пудрой и корицей.

Из оставшегося теста скатать тоненькие жгутики и уложить их на начинку на расстоянии 3–4 *мм* друг от друга.

Выпекать пирог в горячей печи до образования румяной корочки.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 200 *г* сливочного масла, 1 яичный желток, сметана в количестве, необходимом для получения теста средней консистенции, щепотка соли, 2 ст. ложки сахара.

Для начинки: 6 яичных желтков, 6 полных чайных ложек ванильного сахара (пудры), тертая цедра лимона, 150 г молотого ядра грецкого ореха, 6 яичных белков, взбитых в пену.

Приготовить тесто средней консистенции и разделить на 2 части. Одну часть теста положить в противень, покрыть слоем ореховой начинки, а сверху уложить вторую часть теста.

Изделие выпекать в горячей печи. Готовый пирог еще горячим посыпать ванильным сахаром и разрезать на тонкие ломтики. На стол подавать теплым.

Способ приготовления начинки: 6 яичных желтков растереть с ванильным сахаром до образования пены, затем добавить тертую лимонную цедру, молотый орех и пену из 6 яичных белков.

ПИРОЖНОЕ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ

Продукты для приготовления теста: 80 *г* сливочного масла, 80 *г* сахара, 1 яйцо, тертая цедра с 1 лимона, 250 *г* муки,0,5 пачки порошка для печенья.

Для крема: сок из 2 лимонов, 40 *г* муки, 280 г сахара, 1 *л* молока, 3 яичных белка, молотое ядро ореха или миндаля.

Сливочное масло, сахар и яйцо вымешивать в течение 15 мин. Затем, не переставая вымешивать, добавить к ним тертую лимонную Цедру и перемешанную с порошком для печенья муку.

В противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, уложить тесто и выпекать. Остывший корж покрыть толстым слоем лимонного крема и посыпать сверху молотым орехом или миндалем.

Способ приготовления крема: лимонный сок, муку и сахар хорошо размешать в холодном молоке и сварить из этих продуктов на умеренном огне, непрерывно помешивая, густой крем. Посуду с готовым кремом снять с огня и осторожно домешать к нему пену из 3 яичных белков.

ПИРОГ С МАКОМ

Продукты для приготовления теста: 230 *г* муки, 150 *г* маргарина, 130 *г* сахара, 2 яичных желтка, соль.

Для начинки: 180 *г* молотого мака, 180 *г* сахара, молоко, 2 яичных белка, 1 чайная ложка сливочного масла, немножко лимонного сока и тертой цедры.

Замесить тесто средней консистенции, оставить небольшую часть его для оформления поверхности пирога, а остальное уложить в противень. Пласт в противне покрыть начинкой, разложить на нее в виде сетки жгутики из теста и смазать их яичным желтком.

Пирог выпекать при средней температуре, после чего нарезать разными фигурами.

Способ приготовления начинки: молотый мак проварить в сладком молоке и добавить к нему чайную ложку сливочного масла, лимонный сок и тертую цедру. Мак охладить и смешать с

пеной, взбитой из двух яичных белков.

ПИРОГ С ОРЕХОМ I

Продукты для приготовления теста: 500 г муки, 200 *г* маргарина, 3 яичных желтка, 1 порошок для печенья, щепотка соли, сок и тертая цедра с 1 лимона, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Для начинки: фруктовое повидло, 8 яичных белков, 200 *г* молотого ядра грецкого ореха, 200 *г* сахара.

Белки взбить и растереть с орехом и сахаром до образования однородной массы.

Тесто хорошо вымесить и положить в противень. Пласт намазать повидлом — сливовым, вишневым, абрикосовым или яблочным, а на него уложить начинку из ореха.

Пирог выпекать в печи при средней температуре и еще теплым нарезать кусками.

ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ (ОБЫКНОВЕННЫЙ)

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 100 *г* маргарина, 100 *г* сахара, неполная чайная ложка соли, ванилин, 2 яйца, 200 *г* сметаны.

Для начинки: 1250 *г* яблок и ванильный сахар (по вкусу).

Приготовить тесто и раскатать из него два квадратных пласта. На смазанный противень уложить один из пластов и покрыть его очищенными яблоками, тертыми на крупной терке. Яблоки посыпать сахаром. Второй пласт теста уложить на яблочную начинку, проколоть в нескольких местах палочкой и выпекать изделие в печи при высокой температуре.

Горячий пирог посыпать ванильным сахаром.

БЕЛЫЙ «НАПОЛЕОН»

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 10 *г* аммония, 3 ст. ложки сахара, 100 *г* маргарина, щепотка соли, 1 яйцо, немного сметаны.

Для крема: 250 *г* молока, 200 *г* сливочного масла, 300 *г* сахарной пудры, ванильный сахар, 4 ст. ложки муки.

Приготовить тесто средней консистенции, разделить на три части и каждую раскатать скалкой в тонкий пласт. Пласты выпекать при средней температуре в большом противне,

смазанном сливочным маслом.

Выпеченные коржи прослоить кремом. Сверху изделие накрыть, влажной салфеткой и оставить так на ночь. Утром поверхность «Наполеона» посыпать ванильным сахаром и пирог нарезать квадратиками.

Способ приготовления начинки: молоко (125 *г)* размешать с мукой (4 ст. ложки), остальное вскипятить с ванильным сахаром (100 *г)* и, непрерывно помешивая, добавить к нему частями первую молочную смесь. Когда масса станет густой, снять ее с огня и поставить в холодное место. Сливочное масло и сахарную пудру хорошо растереть и размешать с приготовленной ранее массой.

ПИРОГ «ЛЮБИМЧИК»

Продукты для приготовления теста: 220 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 150 *г* смальца, 1 яйцо.

Для начинки: 4 яйца, 180 *г* сахарной пудры, 100 *г* поджаренного молотого ядра лесного ореха, 100 *г* рубленого миндаля, 60 *г* тертого шоколада, /2 пачки ванильного сахара.

Замесить тесто средней консистенции и разделить на две части. Одну из них раскатать скалкой, уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень, сверху положить начинку и покрыть ее второй частью теста. Верхний слой пирога проколоть в нескольких местах вилкой, после чего выпекать изделие в горячей печи.

Способ приготовления начинки: 4 яичных желтка растереть с сахарной пудрой, добавить поджаренный молотый орех, миндаль, шоколад, ванильный сахар, 4 яичных белка, взбитых в пену, и слегка перемешать все.

ПИРОГ «ШЕДЕВР»

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 250 *г* сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 пачка порошка для печенья, 150 *г* сахара, сок и тертая цедра с одного лимона, 0,5 пачки ванильного сахара.

Для начинки: вишневое повидло или джем, 3 яичных белка, 150 *г* сахарной пудры.

Приготовить крутое тесто, 3/4 части его раскатать в толстый пласт, уложить в большой противень и намазать сверху повидлом. Повидло покрыть пеной из яичных белков, перемешанной с

сахарной пудрой. Из /4 части теста скатать жгутики и украсить ими торт (положить сверху крест-накрест).

Пирог выпекать до появления румяной корочки. Остывший пирог нарезать кусочками и посыпать ванильным сахаром.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Продукты для приготовления теста: 350 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 250 *г* сливочного масла, 50 *г* сахарной пудры, /2 пачки ванильного сахара, 2 яйца, щепотка соли, примерно 50 *г* молока.

Для начинки: яблоки, корица, сахарная пудра, изюм.

Муку перемешать с порошком для печенья. /3 часть ее замесить со сливочным маслом и поставить в холодное место. Пока тесто охлаждается, к большей части муки добавить сахарную пудру, ванильный сахар, яйца, щепотку соли и, добавляя молоко, замесить мягкое тесто. После этого оба вида теста смешать: раскатать скалкой в пласты (один больше, другой меньше), положить один пласт на другой, раскатать, снова сложить и раскатать и так 5–6 раз. Наконец вытянуть пласт в два раза больший, чем противень. Разрезать его на две части, одну часть положить в противень, накрыть яблочной начинкой, а сверху — вторым пластом. Верхний пласт в нескольких местах проколоть вилкой и смазать яичным желтком. Изделие выпекать при высокой температуре.

Способ приготовления яблочной начинки: яблоки нарезать тонкими дольками и перемешать с корицей и сахарной пудрой.

ОСОБЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 140 *г* сахара, 3 яичных желтка, 1 ст. ложка сметаны, 150 *г* смальца.

Для начинки: 1000 *г* сладких яблок, 120 *г* сахарной пудры, /2 пачки ванильного сахара, 50 *г* изюма.

Приготовить тесто средней консистенции и разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать скалкой в равномерный пласт и уложить в противень. На пласт положить начинку, накрыть ее вторым раскатанным пластом, проколоть в нескольких местах вилкой, смазать яичными желтками и выпекать пирог в горячей печи до коричневого цвета.

Остывший пирог посыпать ванильным сахаром и нарезать

ромбиками.

Способ приготовления начинки: сладкий сорт яблок натереть на крупной терке, отжать сок и перемешать с сахарной пудрой, ванилином и изюмом.

ПИРОГ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 *г* смальца, 1 яйцо, 2 чайные ложки какао, щепотка соли, сметана.

Для начинки: 4 яйца, 200 *г* сахара, /2 пачки ванильного сахара, 100 *г* поджаренного ядра лесного ореха, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Муку размешать с порошком для печенья, добавить смалец, яйцо, какао, соль, сметану и вымесить тесто средней консистенции. Половину теста уложить в противень, немножко запечь (не до готовности) и намазать ореховой начинкой. Сверху прикрыть второй частью теста, проколоть изделие в нескольких местах вилкой и выпекать при средней температуре до образования румяной корочки. Остывший пирог нарезать кусочками любой формы.

Способ приготовления начинки: 4 яичных желтка растирать с сахаром и ванилином 30 мин., затем добавить поджаренный молотый лесной орех (ядро), панировочные сухари и 4 яичных белка, взбитых в пену.

ПИРОГ С ОРЕХОМ II

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 30 г сахара, 1 яичный желток, 120 *г* смальца.

Для начинки: 140 г сахарной пудры, /2 пачки ванильного сахара, 150 *г* молотого грецкого ореха, 1 чайная ложка рома, 2 яичных желтка, 3 яичных белка, взбитых в пену.

Замесить тесто средней консистенции. Большую часть теста раскатать пластом, уложить в противень и покрыть ореховой начинкой. Сверху уложить вторую часть теста, проколоть его в нескольких местах вилкой, смазать яичным желтком и выпекать изделие при высокой температуре до румяного цвета. Остывший пирог нарезать квадратными кусками.

Способ приготовления начинки: все продукты для начинки тщательно растирать до получения равномерной массы.

ПИРОГ С МАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 250 *г* сливочного масла, 0,5 ст. ложки ванильного сахара, 3 яйца, 250 *г* сахара, корица (по вкусу), 3 гвоздики, растертых в порошок, 1 пачка порошка для печенья, сок из половины лимона.

Для начинки: малиновое повидло.

Вымесить тесто и отложить /3 часть его для оформления изделия. 2/3 части теста раскатать пластом, уложить в большой противень и разровнять. Пласт густо смазать малиновым повидлом. Отложенную часть теста скалкой раскатать в пласт толщиной 0,5 *см* и нарезать из него полоски такой же ширины. Полоски уложить на повидло косо в одном направлении на расстоянии 0,5–2 *см* одну от другой.

Пирог выпекать при высокой температуре до коричневого цвета и уже остывший нарезать квадратиками.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ I

Продукты для приготовления: 250 *г* муки, 250 *г* вареного картофеля, 120 *г* смальца, 120 *г* сахарной пудры, 1 яйцо, 1 пачка порошка для печенья, 0,5 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло.

Из всех продуктов, кроме повидла, вымесить тесто, разделить на две части и одну из них уложить в противень равномерным пластом. Сверху на него положить фруктовое повидло (любое) толщиной в палец, накрыть вторым пластом и проколоть в нескольких местах вилкой.

Выпекать пирог в горячей печи при высокой температуре. Готовый пирог нарезать квадратиками и посыпать ванильным сахаром.

ХРУСТЯЩЕЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 250 *г* сахарной пудры, 1 яйцо, 1 пачка порошка для печенья, 50 *г* сливочного масла, 200 *г* сметаны.

Вымесить тесто, дать ему расстойку (30 мин.), раскатать скалкой в тонкий пласт, вырезать из него разные геометрические фигуры и выпекать.

ИСКУССТВЕННЫЙ МЕДОВИК

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 2 яйца, 250 *г* сливового повидла, 150 *г* сахара, 150 *г* смальца, маргарина или сливочного масла, порошок для печенья, немного молотой корицы и гвоздики, сок из /2 лимона, тертая лимонная цедра, сметана.

В глубокой посуде вымешать все продукты, указанные в рецепте, добавляя с етану до получения вязкой массы.

Тесто вылить в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпекать при средней гемпературе. Остывший пряник нарезать ломтиками.

ПРЯНИК НА ОДНОМ ЯЙЦЕ

Продукты для приготовления: 1 яйцо, 30 *г* топленого смальца, 200 *г* сахара, 0,5 пачки порошка для печенья, 280 *г* муки, 250 *г* молока, 100 *г* цукатов.

Прежде всего нужно порубить цукаты и размешать их с мукой. Затем растереть смалец, яйцо, сахар, порошок для печенья и к ним по частям добавить муку с цукатами и молоко.

Форму для выпечки пряников смазать маслом, посыпать мукой и наполнить тестом. Изделие выпекать при средней температуре.

Остывший пряник нарезать ломтиками.

ЯБЛОЧНЫЙ БИСКВИТ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* сахара, 1 /2 яйца, 300 *г* тертых яблок, 50 *г* топленого смальца, тертая лимонная цедра, молотая корица, 300 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья.

Для начинки: фруктовое повидло.

Продукты хорошо растереть, полученную массу уложить в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпекать.

Остывший бисквит разрезать по горизонтали и начинить фруктовым повидлом.

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С ПОВИДЛОМ 1

Продукты для приготовления: 6 яиц, 6 ст. ложек (полных)

сахарной пудры, 6 ст. ложек (неполных) муки, фруктовое повидло.

Яичные белки взбить в крепкую пену и к ним, слегка помешивая, добавить сахарную пудру, муку и яичные желтки.

Большой противень устелить промасленной бумагой, наполнить бисквитной массой и выпекать ее в заранее разогретой печи.

Выпеченное бисквитное тесто вместе с промасленной бумагой скатать в рулет. Когда рулет остынет, осторожно, чтобы не поломать, раскатать его, вынуть бумагу, внутреннюю часть пласта намазать начинкой и опять скатать. Для начинки можно использовать любое фруктовое повидло или джем, какао, кофейный и шоколадный кремы.

Готовый рулет можно глазировать шоколадом и оформить сверху густым разноцветным кремом.

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ С ПОВИДЛОМ II

Продукты для приготовления: 4 яйца, 250 *г* сахарной пудры, /2 пачки порошка для печенья, 150 *г* муки, 7 ст. ложек воды, повидло.

Яичные желтки и сахарную пудру смешать и взбить в пену, добавить порошок для печенья, муку, воду (не всю сразу), затем яичные белки, взбитые в крепкую пену (к пене добавить 1 ст. ложку воды), и все хорошо размешать, чтобы получилась однородная масса.

Большой противень хорошо смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем бисквитный пласт до светло-коричневого цвета. Духовку греть за 10 мин. до того, как выпекать тесто.

Выпеченный бисквитный пласт положить на влажную ткань и скатать в рулет. Когда бисквит остынет, осторожно раскатать его, намазать любым повидлом и снова скатать.

Нарезанный рулет посыпать сахарной пудрой.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ С ПЕРСИКОВЫМ КРЕМОМ

Продукты для приготовления теста: 4 яйца, 140 *г* сливочного масла, 140 *г* шоколада, 50 *г* муки, 50 *г* молотого ядра грецкого ореха.

Для крема: 2 яйца, 200 *г* молока, ванилин, 2 ст. ложки муки, 120 *г* сахара, 500 *г* персиков.

4 яичных желтка хорошо взбить со сливочным маслом,

добавить жидкий шоколад, муку, молотый орех и крепкую пену из 4 яичных белков.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем тесто при средней температуре.

Остывший полностью корж разрезать на две части (по горизонтали) и прослоить персиковым кремом. Сверху корж посыпать сахарной пудрой.

Способ приготовления крема: 2 яйца, 200 *г* молока, 2 ст. ложки муки, 120 *г* сахара смешать и поставить варить. Когда масса начнет кипеть, добавить 500 *г* очищенных, нарезанных дольками сочных персиков и варить до получения крема густой консистенции.

ПИРОГ «МОЛНИЯ»

Продукты для приготовления: 200 *г* сахара с ванилином, 4 яйца, сок из 0,5 лимона, 150 г муки, 100 г топленого сливочного масла, шоколад для глазировки.

Яичные желтки, сахар и лимонный сок растереть, взбить в пену, добавить к ним муку, топленое сливочное масло и хорошо вымешать.

Форму для выпечки изделий обильно смазать маслом, посыпать мукой и вылить в нее приготовленную массу.

Выпекать изделие при средней температуре. Готовый пирог вынуть из формы и, когда остынет, заглазировать шоколадом.

ТЕРТЫЙ ПИРОГ С НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 400 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, ванилин, 100 *г* сахара, 1 чайная ложка рома, 140 *г* сливочного масла, 3 яичных желтка, немного сметаны, ванильный сахар для посыпки.

Для начинки: пена из 3 яичных белков, 100 *г* молотого ядра грецкого ореха, 3 ст. ложки фруктового повидла, приблизительно 100 *г* сахара.

Из продуктов, предназначенных для приготовления теста, вымесить однородную массу крепкой консистенции и разделить на 2 части.

Небольшой противень смазать маслом и натереть одну часть теста на крупной терке так, чтобы (по возможности) это тесто равномерно покрыло дно противня. На тертое тесто выложить ложкой приготовленную начинку и покрыть ее тестом (второй

частью), также натертым на крупной терке.

Выпекать тертый пирог при средней температуре. Горячее изделие посыпать ванильным сахаром и нарезать кусками.

Способ приготовления начинки: 3 яичных белка взбить в крепкую пену, добавить остальные продукты и осторожно перемешать.

ПИРОГ С НАЧИНКОЙ ИЗ КОРИЦЫ

Продукты для приготовления теста: 210 г муки, 140 *г* маргарина, 70 *г* сахара, 1 яйцо.

Для начинки: фруктовое повидло, 180 *г* ядра молотого грецкого ореха, 180 *г* сахара, 3 яйца, молотая корица (по вкусу).

Приготовить тесто средней консистенции. /3 часть его оставить для оформления пирога, а 2/з части уложить пластом на дно смазанного маслом противня. Сверху положить фруктовое повидло и покрыть его ореховой начинкой. Из оставшегося (/3 часть) теста скатать тонкие жгутики и положить их на начинку в виде сетки.

Пирог выпекать при средней температуре и теплым еще нарезать небольшими кирпичиками или ромбиками.

Способ приготовления начинки: все продукты, кроме повидла, тщательно растереть и вымешать до консистенции пены.

СДОБНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «10 МИНУТ»

Продукты для приготовления: 200 *г* муки-крупчатки, 200 *г* сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек густой сметаны, щепотка соли, фруктовое повидло для начинки, ванильный сахар для посыпки.

Из просеянной муки, холодного сливочного масла или маргарина и сметаны быстро вымесить тесто. Раскатать из него квадратики, на средину каждого положить повидло и свернуть квадратики в виде конверта.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем изделия сначала на верхнем, затем на нижнем огне.

Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

РУЛЕТ «ЛАСКА»

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 200 *г*

гусиного жира, 150 *г* сахара, немного соли, 3 вареных яичных желтка, 1 сырое яйцо, 1 сырой яичный желток, 150 *г* сухого натурального вина, 8 ст. ложек меда и цукаты.

Для начинки: для каждого рулета по 100 г молотого ядра грецкого ореха, 60–70 *г* сахара, ванилин, немного гвоздики и тертой лимонной цедры.

Приготовить тесто средней консистенции, чтобы во время раскатки оно не давало трещин.

Вымешенное тесто разделить на 8 частей и оставить на доске на 90 мин. Затем каждый кусок раскатать в четырехугольный тонкий пласт, покрыть начинкой, полить гусиным смальцем или жидким медом (по 1 ст. ложке), посыпать мелко нарезанными цукатами или ягодами в сахаре.

Пласт с начинкой скатать рулетом и круглым карандашом надавить его в нескольких местах, чтобы придать характерный вид изделию.

Противень смазать маслом, уложить в него рулетики, проколоть их в нескольких местах, 2 раза смазать яйцом, дать расстойку (30 мин.) и выпекать до готовности.

Способ приготовления начинки: молотый орех, сахар, ванилин (по вкусу), молотую гвоздику и тертую лимонную цедру перемешать. Орех можно заменить маком.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ (ОСОБЫЙ)

Продукты для приготовления: 200 *г* шоколада, 8 яиц, 250 *г* сахарной пудры, 250 *г* сливочного масла, 150 *г* муки.

Яичные желтки и сахар взбить в пену. Шоколад со сливочным маслом растирать до получения однородной массы. Соединить яичную и шоколадную массы и смешать с крепкой пеной из яичных белков, а также с мукой.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, вылить в него тесто и медленно выпекать изделие до готовности.

ПИРОГ С АБРИКОСОВО-ЯИЧНОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 250 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 120 *г* сливочного масла, 4 яичных желтка, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки молока.

Для начинки: абрикосовое повидло, 6 яичных белков, 1 чайная ложка уксуса, 200 *г* сахарной пудры с тертой цедрой одного лимона.

Из муки, порошка для печенья, сливочного масла, желтков, молока и сахара замесить однородную легкую массу.

Противень среднего размера смазать маслом, посыпать мукой, заполнить приготовленным тестом и покрыть толстым слоем абрикосового повидла, на которое выложить слой массы из яичных белков, уксуса и сахарной пудры с тертой лимонной цедрой (яичные белки не взбивать, а растирать).

Выпекать изделие при средней температуре. Во время выпечки нельзя часто открывать дверцу печи.

ПЕЧЕНЬЕ «СУЛТАН»

Продукты для приготовления: 200 *г* сахарной пудры, 3 яйца, /2 пачки ванильного сахара, молотая гвоздика, щепотка корицы, 2 чайные ложки рома, немного рубленой апельсинной корки в сахаре, по 50 *г* молотого ядра лесного и грецкого орехов, 100 *г* тертого шоколада, 100 *г* рубленого изюма, 100 *г* муки, /3 пачки порошка для печенья.

Сахарную пудру хорошо вымешать с яйцами и ванильным сахаром (20–25 мин.), добавить перемешанную с небольшим количеством сахара гвоздику, корицу, ром, рубленую апельсинную корку в сахаре, молотое ядро лесного и грецкого орехов, шоколад, изюм и, наконец, перемешанную с порошком для печенья муку. Продукты вымешивать до получения однородной массы.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, чайной ложкой вложить в него тесто в виде бугорков величиной в крупный грецкий орех и выпекать их при низкой температуре.

ДЕШЕВЫЙ ВОСКРЕСНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 200 *г* сахара, 5 яиц, 250 *г* вареного протертого картофеля, 50 *г* какао, 0,5 пачки порошка для печенья.

Для начинки: 250 г вареного протертого картофеля, 100 *г* сливочного масла, 150 *г* сахара с ванилином; 50 *г* тертого шоколада или 100 г молотого ядра грецкого (лесного) ореха.

200 *г* сахара и 5 яичных желтков взбить в пену, добавить 250 *г* вареного протертого картофеля (в теплом виде) и дать массе остыть.

Какао, 1/2 пачки порошка для печенья и крепкую пену из 5 яичных белков смешать с остывшей массой.

В длинную форму, смазанную маслом, посыпанную мукой, выложить тесто и выпекать при средней температуре.

Выпеченный батон разрезать по горизонтали на две части и прослоить начинкой.

Поверхность батона смазать тонким слоем той же начинки и посыпать тертым шоколадом или молотым орехом (грецким или лесным).

Подготовленный таким образом пирог нарезать тонкими ломтиками.

Способ приготовления начинки: картофель пропустить через мясорубку и тщательно перемешать с остальными продуктами.

«ЛЕНИВЫЕ ШАРИКИ»

Продукты для приготовления: 3 яичных желтка, 120 *г* сливочного масла или 100 *г* смальца, 150 *г* сахара, 350 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, тертая цедра с 1 лимона, миндаль.

Из яичных желтков, сливочного масла или смальца, сахара, муки, порошка для печенья, тертой лимонной цедры вымесить тесто средней консистенции, сформовать из него шарики величиной в грецкий орех и посыпать их молотым миндалем, предварительно смазав сливочным маслом.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него изделия и выпекать в горячей печи.

ВИШНЯ В ТЕСТЕ

Продукты для приготовления: 300 *г* воды, 50 *г* сливочного масла, 300 *г* муки, 100 *г* сахара, 4 яйца, 2 яичных желтка, 300 *г* вишен, 100 *г* сахара, 30 *г* какао, 600 *г* смальца, 50 *г* рома, 100 *г* молотого ядра грецкого ореха, соль.

Воду, соль, масло, 100 *г* сахара смешать и поставить на огонь. В кипящую воду, непрерывно помешивая, засыпать муку и вымешивать до тех нор, пока вся масса не будет отставать от стенок посуды. Тогда её снять с огня, немного охладить, добавить 4 яйца и 2 яичных желтка. Каждый желток вымешивать с массой 4–5 мин.

Металлический лист смазать слегка смальцем, выложить на него массу пластом толщиной 0,5 *см.*

Молотый орех размешать с ромом и начинить им 40 шт. больших вишен (косточки вынуть). Массу, уложенную на

металлический лист, разрезать на 40 квадратиков, на средину каждого положить по одной вишне с ореховой начинкой. Квадратики ладонями скатать без муки в шарики и жарить их в кипящем жире.

Готовые горячие изделия обкатать в смеси 100 *г* сахара, 30 *г* какао и подать на стол.

ПИРОГ МОРЯКА

Продукты для приготовления теста: 350 г муки, 100 г сливочного масла, 80 г смальца, 100 г сахара, 2 яйца, щепотка соды, 1 г корицы, тертая лимонная цедра.

Для начинки: 250 *г* молотого ядра грецкого ореха, 100 г рома, 200 г сахара, желе из красной смородины, сахарная пудра.

Муку, сливочное масло, смалец, сахар, соду, тертую лимонную цедру и корицу хорошо растереть руками, добавить яйца, вымесить тесто и поставить на 1 час в холодное место.

Тесто разделить на 2 части, раскатать и выпекать в смазанном маслом противне.

Горячие коржи смазать густо желе из красной смородины и разрезать каждый пополам. Одну половину каждого коржа посыпать ореховой начинкой, смазать желе и покрыть второй половиной.

Еще теплый пирог нарезать и посыпать сахарной пудрой.

Способ приготовления начинки: молотое ядро ореха хорошо перемешать с ромом и сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ «СМЕСЬ»

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 250 *г* сахарной пудры, 3 яйца, 100 *г* сливочного масла, 1 пачка ванилина, щепотка соли, щепотка соды, несколько ложек сметаны.

Приготовить крутое тесто, разрезать его на несколько частей и оставить на доске на 1 час, после чего раскатать скалкой тонкими пластами. Из пластов вырезать коржики самой разнообразной формы, пользуясь при этом формочками для штамповки печенья.

Печенье выпекать при низкой температуре.

Выход — приблизительно 90 шт.

СДОБНЫЙ КРЕНДЕЛЬ

Продукты для приготовления: 250 *г* муки, 140 *г* сливочного масла, 70 *г* сахарной пудры, тертая цедра с 1 лимона, 2 яйца, миндаль с сахаром.

Все продукты, кроме яичного белка, тщательно вымешать в посуде, дать тесту расстойку (1 час), сформовать из него одинаковые мелкие крендельки, смазать их поверхность яичным белком и посыпать смесью крупно сеченного миндаля с сахаром-песком.

Изделия выпекать при средней температуре.

Выход — 30 шт.

СДОБНАЯ РЕШЕТКА

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 200 *г* маргарина или 180 *г* смальца, 1 яйцо, 100 *г* сахарной пудры, 1 пачка порошка для печенья, тертая цедра и сок из 1 лимона, малиновое варенье (повидло или джем).

Для начинки: 150 *г* молотого ядра грецкого ореха, 3 яйца, 200 *г* сахарной пудры, 0,5 пачки ванилина.

Все продукты, предназначенные для приготовления теста, тщательно вымешать в посуде и полученную массу разделить на две части. Одну часть теста уложить пластом в смазанный противень и в заранее подогретой печи выпекать до полуготовности. Затем корж смазать малиновым вареньем, повидлом или джемом и залить ореховой начинкой.

Вторую часть теста скатать в тоненькие жгутики и уложить их в виде решетки на ореховую начинку. Поверхность изделия смазать яичным желтком и выпекать в печи при средней температуре.

Остывшую сдобу разрезать на узкие ломтики.

Способ приготовления ореховой начинки: белки взбить в крепкую пену и осторожно перемешать с яичными желтками, сахарной пудрой, ванилином и молотым грецким орехом.

ВАНИЛЬНЫЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления: 200 *г* муки, 140 *г* сливочного масла, 80 *г* миндаля, 60 *г* сахарной пудры, ванильный сахар.

Муку с маслом тщательно растереть на доске и замесить с сахарной пудрой и молотым миндалем.

Из теста сформовать маленькие рожки и выпекать при средней температуре на металлическом листе, смазанном маслом

и посыпанном мукой.

Выпеченные еще теплые рожки обкатать в ванильном сахаре.

ОРЕХОВЫЕ БУГОРКИ

Продукты для **приготовления:** 4 яичных белка, 220 *г* сахарной пудры, 50 *г* молотого ядра грецкого ореха, 30 *г* муки-крупчатки.

4 яичных белка взбить в крепкую пену, добавить сахарную пудру, молотый орех и муку. Все слегка перемешать.

Металлический лист выстелить промасленной бумагой и чайной ложкой положить на него маленькие бугорки на расстоянии 2 пальцев один от другого. Металлический лист с изделиями поставить в горячую печь и сразу же уменьшить огонь, чтобы тесто сушилось, а не пеклось.

Готовые остывшие бугорки склеить по два шоколадным кремом.

Выход — приблизительно 20 шт.

ДВОЙНЫЕ КОРЖИКИ

Продукты для приготовления: 180 *г* муки, 180 *г* сливочного масла, 2 ст. ложки ванильного сахара, 2 яйца, 180 *г* сахарной пудры, фруктовое повидло, вишни.

Муку смешать с маслом, хорошо растереть, после чего добавить ванильный сахар и яичные желтки. Массу тщательно вымешать, поставить на 30 мин. на расстойку, затем скалкой раскатать в тонкий пласт. Из раскатанного теста формочкой вырезать кружочки.

2 яичных белка и сахарную пудру взбить в крепкую пену и смазать ею поверхность коржиков.

Изделия выпекать при средней температуре. Готовые остывшие коржики склеить по два фруктовым повидлом (лучше всего повидлом из красной смородины). Поверхность коржиков (средину) смазать повидлом, а сверху положить посыпанную сахаром вишню.

Выход — приблизительно 20 шт.

ДЕШЕВЫЕ ДОМАШНИЕ КОРЖИКИ

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 80 *г* сливочного

масла, 150 *г* сахара, 2 яйца, молоко, 1 пачка ванильного сахара, 1 пачка порошка для печенья.

Муку смешать с порошком для печенья, а потом с остальными продуктами, доливая молоко до получения теста средней консистенции. Вымешенное тесто 7 раз раскатывать, складывать и снова раскатывать. Последний раз раскатать пласт толщиной 1 *см* и вырезать из него формочками печенье.

Изделия выпекать на смазанном маслом металлическом листе при средней температуре.

ПЕЧЕНЬЕ «БЛИЗНЕЦЫ»

Продукты для приготовления: 150 *г* смальца, 250 *г* муки, /2 пачки порошка для печенья, 100 *г* сахара, 2 яйца, /2 пачки ванильного сахара, 1 ст. ложка какао.

Приготовить тесто и разделить его на 2 части. К одной части добавить столовую ложку какао и тщательно вымесить. Из обоих кусков теста (белого и коричневого) скатать жгутики толщиной в карандаш. Из жгутиков сформовать кольца и соединить попарно (белое с коричневым) в виде цепи.

ЧАЙНЫЕ ВОСЬМЕРКИ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 150 *г* сахара, 150 *г* сливочного масла, сок из /2 лимона, 1 пачка порошка для печенья, 1 яйцо, 50 *г* молотого ядра лесного ореха, /2 пачки ванильного сахара.

Из всех продуктов вымесить тесто и добавить щепотку корицы (по желанию). Тесто разрезать на несколько частей и скатать жгутики толщиной в мизинец. Жгутики склеить крест-накрест в виде двух восьмерок. Чайные восьмерки выпекать при высокой температуре и горячими посыпать ванильным сахаром.

МИНДАЛЬНЫЕ БАШЕНКИ

Продукты для приготовления: 200 *г* муки, /г пачки порошка для печенья, 200 г смальца, 100 г сахара, 120 *г* молотого миндаля, тертая цедра с 1 лимона, /2 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло.

Из всех продуктов (кроме повидла) вымесить тесто густой консистенции и раскатать скалкой в пласт толщиной 1–1,5 *см.*

Тремя формочками разных размеров с зазубринами вырезать равное количество кружков и выпекать их на смазанном маслом и посыпанном мукой металлическом листе. Изделия должны равномерно зарумяниться.

После выпечки коржики склеить любым фруктовым повидлом **в** таком порядке: сначала положить большой коржик, на него — средний, а сверху — маленький. Изделия посыпать ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ «НЕРАЗЛУЧНЫЕ ДРУЗЬЯ»

Продукты для приготовления: 280 *г* муки, 150 *г* смальца, 1 пачка порошка для печенья, 3 яйца, /2 пачки ванильного сахара, 1 ст. ложка сахара-песка, 200 *г* сахарной пудры, фруктовое повидло.

Муку, смалец и порошок для печенья вымешать на доске ножом, добавить 3 яичных желтка, ванильный сахар, сахар-песок и замесить тесто. Раскатать его скалкой в пласт толщиной 0,5 *см,* вырезать круглым стаканом или небольшими формами лепешки и уложить их в посыпанный мукой противень.

3 яичных белка взбить в крепкую пену и слегка перемешать с сахарной пудрой. Сверху на лепешки чайной ложкой положить яично-сахарную массу в виде бугорков. Изделия выпекать при средней температуре. Выпеченные коржи склеить повидлом по два.

НОВОГОДНИЕ КОЛЬЦА

Продукты для приготовления: 350 *г* муки, /2 пачки порошка для печенья, 150 *г* смальца, тертая цедра и сок из 1 лимона, 2 яйца, 140 *г* сахара и щепотка ванильного сахара.

Муку размешать с порошком для печенья и добавить смалец, лимонный сок, тертую цедру, 2 яйца, сахар и ванильный сахар. Тесто хорошо вымесить, раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см* и вырезать из него круглыми формочками коржики. Середину каждого вырезать наперстком. Коржики уложить на металлический лист, смазанный жиром и посыпанный мукой. Поверхность их густо смазать желтком и посыпать крупным рафинированным сахаром.

Изделия выпекать в горячей печи при высокой температуре.

ТВОРОЖНЫЕ ЗВЕЗДЫ

Продукты для приготовления: 80 *г* сахара, 200 *г* сливочного масла, 0,5 пачки порошка для печенья, 200 *г* свежего творога, 250 *г* муки, ванильный сахар, шоколад.

Из муки, сахара, сливочного масла, /2 пачки порошка для печенья, творога замесить крутое тесто и раскатать 4–5 раз скалкой. Последний раз тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 *см* и формочкой вырезать из него звездочки.

Изделия выпекать в горячей печи. Теплые звездочки посыпать ванильным сахаром, а когда они остынут, до половины обмакнуть в растопленный шоколад.

КАКАО-РУЛЕТ «К ЧАЮ»

Продукты для приготовления теста: 350 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 150 *г* сахара, 150 *г* смальца, 1 яйцо, 2 ст. ложки какао, /2 пачки ванильного сахара, тертая цедра с 1 лимона, сметана.

Для начинки: вишневое повидло или джем.

Муку перемешать с порошком для печенья, положить все продукты, кроме повидла, и вымесить тесто средней консистенции. Затем раскатать его в пласт толщиной 0,5 *см* и нарезать квадратиками. 0,75 поверхности каждого квадрата намазать повидлом и скатать в рулет.

Рулеты выпекать при средней температуре. Перед употреблением поверхность изделий посыпать смесью какао и ванильного сахара.

ЛЕГКОЕ ЧАЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 150 *г* сахарной пудры, 150 *г* сливочного масла, 2 яйца, 300 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, ванильный сахар, щепотка соли.

Сахар, сливочное масло и 2 яичных желтка растереть в пену, добавить муку, размешанную с порошком для печенья, щепотку соли и крепкую пену из 2 яичных белков. Тесто пропустить через специальные формы, прикрепляемые к мясорубке, и сформовать разнообразные фигуры.

Металлический лист смазать маслом, посыпать мукой и уложить на него изделия. Печенье выпекать при низкой температуре, а перед подачей на стол посыпать ванильным сахаром.

ВЫГОДНОЕ ЧАЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 г картофеля, 120 г смальца, 180 г сахара, 1 пачка ванильного сахара, 1 яйцо.

Муку перемешать с порошком для печенья, хорошо вымесить с вареным, пропущенным через дуршлаг картофелем, смальцем, сахаром, ванильным сахаром и яйцом.

Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см* и вырезать из него различными формочками печенье. Изделия выпекать в смазанном маслом противне и обкатать после выпечки в ванильном сахаре.

АЙВОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ

Продукты для приготовления: 3 яйца, 1 пачка ванильного сахара, 250 *г* сахарной пудры, 60 *г* сливочного масла, 150 *г* рубленой айвы, тертая цедра с 1 лимона, 300 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья.

3 яйца, ванильный сахар и сахарную пудру вымешивать в течение 30 мин., добавить сливочное масло, айву, тертую лимонную цедру и размешанную с порошком для печенья муку. Тесто раскатать в жгутики толщиной в палец, длиной 6–8 *см.*

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой и уложить в него жгутики, каждый слегка разрезав вдоль ножом. В разрез вложить длинный ломтик айвы и выпекать изделия при средней температуре.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА К ЧАЮ

Продукты для приготовления: 120 *г* ядра лесного ореха, 120 *г* сахарной пудры, /2 пачки ванильного сахара, 1 яйцо, сок из /4 лимона.

Поджаренный молотый орех смешать с ванильным сахаром, сахарной пудрой, яичным желтком и раскатать массу в пласт толщиной 1–1,5 *см.* Пласт уложить в посыпанный мукой противень и смазать глазурью. Выпекать при низкой температуре. Выпеченный корж нарезать небольшими ломтиками.

Способ приготовления глазури: 1 яичный белок, лимонный сок, сахарную пудру растереть до получения маслообразной массы.

АБРИКОСОВО-ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 400 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 яйца, 100 *г* смальца, 0,5 пачки ванильного сахара, тертая цедра с половины лимона, 5 *г* сахара, 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки абрикосового повидла или варенья, 100 *г* ядра лесного ореха.

Муку перемешать с порошком для печенья, добавить 2 яичных желтка, смалец, ванильный сахар, тертую лимонную цедру, сахар, молоко и вымесить тесто средней консистенции. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 *см* и вырезать из него квадратики величиной в спичечную коробку. Каждый квадратик намазать слегка подогретым абрикосовым вареньем или повидлом, предварительно размешанным с крепкой пеной из 2 яичных белков.

Намазанную такой смесью поверхность квадратиков посыпать молотым орехом, изделия уложить в смазанный маслом или смальцем противень и выпекать при средней температуре. Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

СДОБНЫЙ ПИРОГ ИЗ СЪЕДОБНОГО КАШТАНА

Продукты для приготовления теста: 90 *г* сахара, 70 *г* сливочного масла, 3 яйца, 70 *г* муки.

Для начинки: 300 *г* сахара с ванилином, 200 *г* сливочного масла, 350 *г* вареного молотого ядра каштана.

Из продуктов для приготовления теста вымесить массу средней консистенции (яичные белки взбить в крепкую пену и добавить отдельно).

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем корж при средней температуре. Выпеченный корж охладить, намазать начинкой. Пирог нарезать острым ножом.

Способ приготовления начинки: сахар, ванилин, сливочное масло и молотый вареный каштан хорошо перемешать. (Каштан сварить, разрезать пополам и очистить от кожуры.)

ПЕЧЕНЬЕ НОРМАНДСКОЕ

Продукты для приготовления: 350 *г* муки, 100 *г* сметаны, 150 *г* сахара, 150 *г* смальца, 2 ст. ложки какао, 100 *г* рубленой апельсинной корки в сахаре, 2 яйца, 1 пачка порошка для печенья, /3 пачки ванильного сахара, шоколад.

Из всех продуктов, кроме шоколада, замесить тесто средней консистенции, сформовать из него шарики величиной в большой грецкий орех, а из них — овальные бугорки.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем изделие при средней температуре. Остывшие бугорки плотно уложить в ряд на белой бумаге и украсить полосками шоколада. Для этого нужно расплавить на пару немного шоколада и перемешать его со сливочным маслом. Шоколадную массу налить в кондитерский мешочек и выжать ее полосками на бугорки.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 150 *г* муки, 100 *г* сливочного масла, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка сахара, сок из 1 лимона, щепотка соли.

Для начинки: 200 *г* сахара, 4 яичных желтка, 150 *г* молотого ядра грецкого ореха или миндаля, 3 дольки шоколада.

Из муки, сливочного масла, яичных желтков, соли, сахара, лимонного сока вымесить тесто и раскатать в пласт по размеру противня.

Противень смазать сливочным маслом, уложить в него тесто и выпекать при умеренной температуре до полуготовности. Когда корж немного остынет, выложить на него начинку и подсушить ее в печи.

Способ приготовления начинки: сахар, яичные желтки, молотый орех или миндаль и шоколад размешать в посуде, поставить на огонь и вымешивать до образования однородной массы густой консистенции.

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 350 *г* муки, 250 *г* смальца, 1 пачка порошка для печенья, 180 *г* сахара, 100 *г* ядра молотого грецкого ореха, 0,5 пачки ванильного сахара, 2 яйца, ядро грецкого ореха (лесной орех или миндаль), повидло.

Смалец хорошо растереть с мукой, добавить порошок для печенья, сахар, молотый орех, ванильный сахар, яйца и вымесить тесто.

Из теста сформовать шарики величиной в грецкий орех. На верхушку каждого шарика положить немного повидла, вдавить в него четвертинку ядра грецкого ореха (лесного ореха или миндаля). Изделия выпекать в смазанном маслом и посыпанном

мукой противне при средней температуре.

«ЧАЙНАЯ ГУБКА»

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 *г* смальца, соль, сметана, 2 яйца, сыр, тмин.

Муку смешать с порошком для печенья, растереть со смальцем, посолить по вкусу и вымесить на сметане тесто средней консистенции. Раскатать его скалкой, смазать яйцом, посыпать тмином, тертым на терке сыром и сложить. Этот процесс повторить 4–5 раз. Затем тесто раскатать в пласт толщиной в палец и нарезать прямоугольниками величиной в спичечную коробку. Поверхность коржиков смазать яичным желтком (при этом нужно следить, чтобы не смазать бока коржиков, так как тесто во время выпечки не будет расти) и посыпать тертым сыром.

«Чайные губки» выпекать в смазанном маслом противне при высокой температуре.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОДКОВКИ

Продукты для приготовления: 8 шт. картофеля большого размера, 300 **г** сахарной пудры, 2 ст. ложки муки, 0,5 пачки порошка для печенья, 1 пачка ванильного сахара, соль, смалец.

Сваренный картофель очистить от кожуры, в горячем виде пропустить через мясорубку, добавить порошок для печенья, муку, соль и вымесить тесто средней консистенции. Из теста скатать колбаски толщиной в мизинец, длиной 8—10 *см,* согнуть их в виде подков и опустить на плоской ложке в кипящий смалец. Выпекать изделия до румяного цвета.

Горячие подковки обкатать в сахарной пудре, предварительно смешанной с ванильным сахаром.

Перед формованием подковок нужно сделать пробу на выпечку, так как некоторые сорта картофеля смягчают тесто. В таком случае следует добавить к тесту еще немного муки.

СЫРНЫЕ СУХАРИКИ

Продукты для приготовления: 150 *г* муки, 30 *г* сливочного масла, 100 *г* тертого сыра, немного соли и столько же красного перца, сметана.

Приготовить тесто тугой консистенции, раскатать скалкой в тонкий пласт и нарезать ромбами. Сухарики выпекать до тех пор, пока они начнут хрустеть, но не следует делать их коричневыми, так как будут горчить. В жестяной коробке сухарики сохраняются несколько недель.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПЫШКИ

Продукты для приготовления: 200 *г* муки, 200 *г* картофеля, 200 *г* сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, соль, тмин.

Муку, сваренный в кожуре, очищенный и пропущенный через мясорубку теплый картофель, масло или маргарин, 1 яичный посоленный желток тщательно вымесить на доске, накрыть салфеткой и оставить в холодном месте на 1 час. Затем раскатать скалкой, сложить, выдержать 1 час в холоде и снова раскатать. Процесс этот повторить дважды. Наконец раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2 *см* и формой вырезать пышки. (Чем дольше постоит тесто в холодном месте, тем пышки будут вкуснее.) На вырезанных пышках провести ножом полоски в виде сетки, уложить изделия в противень, смазать яичным желтком и посыпать тмином.

Выпекать пышки при высокой температуре.

Выход — 40 шт.

МЕЛКИЕ РОЖКИ С ВЕТЧИНОЙ

Продукты для приготовления: 210 г муки, 140 г сливочного масла, 1 яйцо, соль; сметана, ветчина.

Из муки, масла, яйца, 2 чайных ложек сметаны и щепотки соли замесить тесто. Как и слоеное, вымешенное тесто 2 раза раскатывать и складывать, затем дать ему получасовую расстойку, после чего раскатать в тонкий пласт.

Круглыми формами вырезать лепешки и положить на них начинку из молотой ветчины, перемешанной со сметаной.

Лепешки скатать в мелкие рожки, уложить в противень или на металлический лист, смазать поверхность яичным желтком со сметаной и выпекать в разогретой печи при высокой температуре.

К чаю подать в горячем виде.

Выход — 20 шт.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШТАНГИ

Продукты и способ приготовления теста те же, что и для картофельных пышек (см. стр. 67). Тесто раскатать в прямоугольник толщиной в полпальца и теплым ножом нарезать штанги шириной 1 *см* и длиной 12 *см.* Еще на доске поверхность нарезанных изделий смазать яичным желтком и посыпать тмином (можно также небольшим количеством грубой соли), затем осторожно уложить штанги на металлический лист на расстоянии 1 *см* одна от другой.

Изделия выпекать при высокой температуре до румяного цвета.

Штанги очень вкусны с чаем и пивом.

Выход — примерно 32 шт.

ПЫШКИ С САЛОМ

Продукты для приготовления: 300 *г* белоснежного сала, 400 *г* муки, 1 порошок для печенья, 1 яйцо, молоко, соль.

Сало нарезать мелкими кубиками, тщательно промыть холодной водой и пропустить через дуршлаг с крупными дырочками. Затем замесить его со 150 *г* муки и полученную массу поставить в холодное место на 30 мин.

Из 250 *г* муки, порошка для печенья, 1 яйца, соли и небольшого количества молока приготовить тесто средней консистенции, раскатать скалкой в пласт толщиной 1,5–2 *см,* положить сверху холодное тесто с салом и все вместе раскатать в тонкий пласт, потом сложить втрое. Процесс повторить 4 раза.

Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2 *см* и круглой формой вырезать пышки. Поверхность пышек обильно смазать яичным желтком. Ножом провести полоски в виде сетки. Выпекать изделия в горячей печи при высокой температуре.

ОРЕХОВО-КРЕМОВЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 10 яичных белков, 160 *г* сахара, 30 *г* ядра грецкого ореха, 120 *г* муки.

Для крема: 300 *г* сливочного масла, 300 *г* просеянной сахарной пудры, 1 яйцо, 50 *г* жареного молотого ядра грецкого ореха, 100 *г* шоколада, 20 *г* рома.

Яичные белки и сахар взбить в крепкую пену, домешать молотое ядро грецкого ореха и 120 *г* муки.

Два металлических листа смазать маслом и слегка посыпать мукой. Массу размазать по листам ножом в равномерные пласты

и выпекать при умеренной температуре до получения светло-коричневых коржей.

Горячие коржи осторожно снять с листа и каждый разрезать на 6 длинных полосок. Остывшие полоски прослоить кремом и поставить на лед или в холодильник.

Поверхность и бока пирога смазать растопленным шоколадом и, когда он застынет, нарезать изделие различными кусками.

Способ приготовления крема: сливочное масло, сахарную пудру и яйцо вымешать до образования пены. Затем добавить жареный молотый орех, 30 *г* топленого на пару шоколада и ром.

Для того чтобы приготовить глазурь, шоколад нужно растопить на пару и перемешать не очень теплым с 2 ст. ложками растительного масла.

ШОКОЛАДНЫЕ ЛОДОЧКИ

Продукты для приготовления: 100 *г* сливочного масла, 50 *г* сахара, 2 яйца, 60 *г* очищенного молотого миндаля, /2 пачки ванильного сахара, цедра с /2 лимона, 250 *г* муки, 0,5 пачки порошка для печенья, шоколад (по потребности), ванильный сахар для посыпки.

Сливочное масло, сахар и яйца хорошо размешать, добавить молотый миндаль, ванильный сахар, тертую лимонную цедру и муку, перемешанную с порошком для печенья. Из этих продуктов вымесить тесто тугой консистенции, раскатать в толстый пласт, нарезать небольшими прямоугольниками и руками сформовать маленькие лодочки.

В смазанный маслом и посыпанный мукой противень уложить изделия и выпекать их до румяного цвета.

Остывшие лодочки посыпать ванильным сахаром и до половины заполнить растопленным на пару шоколадом. К шоколаду можно домешать 20–30 *г* сливочного масла. Затем лодочки поставить в холодное место, чтобы шоколад застыл.

ПИРОГ «ЮНОСТЬ»

Продукты для приготовления теста: 250 *г* сахара, 150 *г* смальца, 2 яйца, тертая цедра с 1 лимона, 0,5 пачки ванильного сахара, 500 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, молоко в количестве, необходимом для получения теста средней консистенции.

Для начинки: 120 *г* молотого жареного ядра грецкого ореха,

120 *г* сахарной пудры, тертая цедра с /2 лимона, 2 яйца, 2 ст. ложки просеянных сухарей.

Из сахара, смальца, 2 яиц, тертой лимонной цедры, ванильного сахара, муки, перемешанной с порошком для печенья, вымесить на молоке тесто средней консистенции, 2/з части теста выложить пластом в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и покрыть начинкой. На начинку положить пластом меньшую часть теста, смазать яйцом поверхность и посыпать немного молотым орехом. Подготовленный таким образом пирог проколоть в нескольких местах вилкой и хорошо выпечь при умеренной температуре. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: молотый орех, сахарную пудру, тертую лимонную цедру, яйца и просеянные белые сухари хорошо перемешать до образования однородной массы.

РОМОВЫЙ ПИРОГ С АПЕЛЬСИННОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления: 180 *г* сахара, 5 яиц, /2 пачки ванильного сахара, 4 ст. ложки белых сухарей, /2 пачки порошка для печенья; 100 *г* рома и апельсинный джем для начинки.

Сахар, 5 яичных желтков, ванильный сахар, сухари, порошок для печенья хорошо вымешать и добавить к ним крепкую пену из яичных белков.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпечь корж. Теплый корж еще в противне разрезать пополам, вынуть на доску и полить ромом. Одну половину намазать толстым слоем апельсинного джема и накрыть вторым пластом. Пирог нарезать квадратиками или прямоугольниками.

При отсутствии готового апельсинного джема можно из 3–4 спелых апельсинов, /4 части лимона, нарезав их мелкими кусками, и 200 *г* сахара сварить густой джем.

ПЕЧЕНЬЕ «ОРЛИНОЕ ГНЕЗДО»

Продукты для приготовления теста: 200 *г* муки, /2 пачки порошка для печенья, 200 *г* протертого свежего творога, 150 *г* смальца, 60 *г* сахара; ванильный сахар для посыпки.

Для начинки: 80 *г* сахара, 80 *г* жареного молотого ядра лесного ореха, 0,5 пачки ванильного сахара, 2 яйца, тертая цедра с /2 лимона, 2 ст. ложки белых просеянных сухарей.

Муку смешать с порошком для печенья, добавить протертый

творог, смалец, сахар и все хорошо вымесить. Из теста сформовать шарики величиной в крупный грецкий орех и расплющить пальцами так, чтобы по краям остались невысокие бортики. Углубления заполнить начинкой, уложить печенье в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпечь изделия при средней температуре. При подаче на стол посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: сахар, молотый орех, ванильный сахар, яйца, тертую лимонную цедру и просеянные сухари хорошо вымешать до получения однородной массы.

ТРУБОЧКИ С ПЕНОЙ ИЗ СЛИВОК

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 2 яйца, 1 пачка порошка для печенья, щепотка соли, 2 ст. ложки рома, 200 *г* холодной воды, 300 *г* сливочного масла.

Для начинки: 400 *г* сливок, /2 пачки ванильного сахара, 150 *г* сахара.

Муку, перемешанную с порошком для печенья, яйца, щепотку соли, ром, воду вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук и доски. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 *см,* положить сверху кусок сливочного масла, сложить тесто и снова раскатать в тонкий пласт. Этот процесс повторить 2–3 раза с интервалами в 20 мин. В последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 *мм* и нарезать полоски шириной 1 *см.* Полоски навернуть на конусообразные жестяные или самодельные трубочки из картона (примерная длина их 10 еж) так, чтобы четверть ширины полоски легла на предыдущий виток. Затем поверхность изделий смазать яйцом.

Трубочки уложить на металлический лист и выпечь до румяного цвета.

После этого трубочки-формы удалить, изделия охладить, наполнить пеной при помощи кондитерского мешочка и посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления пены: сливки с ванильным сахаром и сахаром-песком взбить в крепкую пену.

КЕКСЫ С ЛИКЕРОМ

Продукты для приготовления: 250 *г* сахара, 8 яиц, 80 *г* белого миндаля, 140 *г* муки, 60 *г* сливочного масла, 100 *г* ликера, тертая лимонная и апельсинная цедра, 10 *г* ванильного сахара,

300 *г* сливок.

6 яичных желтков, 2 яйца, 150 *г* сахара взбить в пену, затем добавить ванильный сахар, крепкую пену из 6 яичных белков и 60 г сахара.

Муку перемешать с молотым миндалем, цедрой и тоже добавить к приготовленной массе.

После этого всю массу вымешать с холодным жидким топленым сливочным маслом.

Маленькие формы для выпечки кексов смазать маслом, наполнить до половины высоты массой и выпекать при низкой температуре.

Выпеченные кексы положить в фарфоровую миску или тарелку и полить ликером.

Сливки с 40 г сахара взбить в пену, наполнить ими кондитерский мешочек и отделать поверхность кексов разнообразными фигурами. Изделия можно украсить фруктами или ягодами.

ПИРОГ «ОПЕРА»

Продукты для приготовления: 250 *г* маргарина или сливочного масла, 550 *г* муки, 250 *г* сахара, 200 *г* сметаны, 1 пачка порошка для печенья, соль; 150 *г* молотого ядра грецкого ореха, 100 *г* панировочных сухарей, 30 *г* изюма, 20 *г* рома, 2 *г* корицы, 1 *г* гвоздики, тертая лимонная цедра.

Сливочное масло или маргарин растереть с мукой, добавить порошок для печенья, щепотку соли, 100 *г* сахара, 200 *г* сметаны и вымесить тесто.

Тесто разделить на 2 части, снова вымесить и оставить на доске.

Ядро ореха перемолоть, смешать с панировочными сухарями, изюмом, оставшимся сахаром, корицей, гвоздикой, тертой лимонной цедрой, ромом и водой. Все эти продукты хорошо перемешать до образования однородной массы.

Тесто раскатать в 2 пласта и один из них поместить в смазанный маслом противень. Сверху положить начинку и покрыть ее вторым пластом. Верхний пласт проколоть в нескольких местах вилкой, смазать яичным желтком и выпекать в горячей печи при высокой температуре.

Выпеченный остывший пирог нарезать квадратиками и посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ «ДЕВИЧЬИ ГРЕЗЫ»

Продукты для приготовления: 150 *г* сливочного масла, 350 *г* муки, соль, 310 г сахара, 250 *г* фруктового повидла, 50 *г* рома, 4 яйца, 0,5 лимона, 50 *г* ядра грецкого ореха, 6 яичных белков, 50 *г* изюма, 100 *г* сметаны, щепотка соды, 500 *г* фруктов.

Сливочное масло вымесить с 250 *г* муки, 50 *г* сахара, щепоткой соли, 100 *г* сметаны и содой. Тесто оставить на несколько минут на доске, затем раскатать в пласт и выпекать до полуготовности в смазанном маслом противне.

Фруктовое повидло смешать с ромом и смазать выпеченный пласт.

Из 4 яиц, 80 *г* сахара, лимонного сока, 100 *г* муки, изюма приготовить бисквитную массу, которой залить смазанный повидлом корж, и снова все вместе выпекать. На выпеченный бисквит положить фрукты (какие есть).

Яичные белки и оставшийся сахар взбить в крепкую пену и выложить на фрукты.

Ядро ореха порубить и посыпать пену. Подготовленный таким образом пирог высушить в теплой печи.

ПИРОГ С ЛЕГКОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления: 150 *г* сливочного масла, 300 *г* сахара, 3 яйца, 300 *г* сметаны, 10 *г* ванильного сахара, 300 *г* муки, 50 *г* какао, 150 *г* фруктового повидла, 20 *г* рома, соль.

Сливочное масло, 150 *г* сахара растереть до образования пены, добавить по одному 3 яичных желтка, сметану, ванильный сахар. 20 *г* какао смешать с 300 *г* муки, всыпать в ранее приготовленную массу и вымесить тесто средней консистенции. Оставить его на несколько минут на доске, затем раскатать скалкой в пласт толщиной в 2 *см.*

В смазанный маслом противень поместить раскатанное тесто и выпекать при высокой температуре. Выпеченный корж густо смазать фруктовым повидлом, а сверху покрыть пеной.

Подготовленный таким образом пирог высушить в теплой печи.

Способ приготовления пены: 3 яичных белка и 30 г сахара взбить в крепкую пену, затем добавить оставшийся сахар, 30 *г* какао и ром.

ПИРОГ «ТАТРА»

Продукты для приготовления: 6 яиц, 6 яичных белков,

360 г сахара, 120 *г* муки, 0,5 лимона, 10 г ванильного сахара, соль, 500 *г* желе из красной смородины.

Из 6 яиц, 120 *г* сахара, 120 *г* муки, лимонного сока и ванильного сахара приготовить бисквитное тесто. Противень смазать сливочным маслом и наполнить /з частью теста.

6 яичных белков, 40 *г* сахара взбить в крепкую пену и добавить 200 *г* сахара. Пеной наполнить кондитерский мешочек с круглым или фигурным наконечником. Оставшейся бисквитной массой наполнить другой кондитерский мешочек.

На поверхность бисквитного теста, уложенного в противень, нанести косые полосы: одну из пены, а вторую из бисквитной массы. Затем в таком же порядке выпустить полосы в противоположную сторону с тем, чтобы получились квадратики размером 3х3 *см.* Квадратики заполнить желе из красной смородины. Пирог выпекать при низкой температуре.

ПУНШЕВЫЙ РУЛЕТ

Продукты для приготовления: 8 яиц, 240 *г* сахарной пудры, 8 чайных ложек муки-крупчатки, 1 ст. ложка (полная) малинового или вишневого сиропа, 50 *г* крепкого рома, абрикосовое повидло, сахарная пудра для посыпки, 1 ст. ложка какао.

Из 8 яиц, 240 *г* сахарной пудры и муки-крупчатки вымешать бисквитное тесто и разделить на 2 части. Из одной части выпечь бисквитный пласт, еще горячим выложить его на посыпанную мукой ткань и без начинки скатать в рулет.

Вторую порцию теста разделить еще на 3 части: первую часть вымешать с 1 ст. ложкой какао, вторую — с мукой, третью — с сиропом. Противень, в котором выпекался бисквитный пласт, выстелить промасленной бумагой и залить в него все три массы, отделив их одна от другой картонными полосками.

Остывшие коржи нарезать мелкими кубиками, полить ромом и смешать с таким количеством разжиженного абрикосового повидла, благодаря которому получилась бы масса, пригодная для начинки.

Остывший рулет раскатать, смазать тонким слоем густого абрикосового повидла, а сверху — равномерным слоем начинки. Рулет снова скатать с помощью ткани и оставить на столе на 1–2 часа.

Готовое изделие нарезать ломтиками смоченным в холодной воде ножом и посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ (ОСОБЫЙ)

Продукты для приготовления теста: 220 *г* муки, 200 *г* сливочного масла.

Для начинки: 30 *г* сливочного масла, 150 *г* сахара, 3 яйца, 750 *г* свежего творога, тертая лимонная цедра, 1 ст. ложка панировочных сухарей.

Подготовить сдобное тесто, раскатать в пласт толщиной 2–3 *мм.* Пласт разрезать на две длинные полосы шириной 20 *см.* Оба более длинные края полос обрезать фигурным ножом и обрезки отложить для оформления пирога.

Металлический лист смазать маслом, полосы навернуть на скалку и уложить на лист. Начинку положить посередине. Затем оба вырезанные края закатать на начинку, образовавшийся шов покрыть фигурными полосками сверху. Поверхность изделия смазать яичным желтком и выпекать в горячей печи при высокой температуре до румяного цвета. Остывший пирог нарезать и посыпать сахарной пудрой.

Способ приготовления начинки: 30 *г* сливочного масла, 150 *г* сахара, 3 яичных желтка растереть в пену и добавить 750 *г* свежего, протертого через дуршлаг творога, немного тертой лимонной цедры, 1 ст. ложку просеянных панировочных сухарей и крепкую пену из 3 яичных белков.

Подобный пирог можно приготовить с ореховой и яблочной начинкой.

Способ приготовления ореховой начинки: к крепкой пене из 3 яичных белков добавить 150 *г* сахарной пудры, 120 *г* молотого ядра грецкого ореха, 30 *г* тертых белых сухарей и немного тертой лимонной цедры.

Способ приготовления яблочной начинки: 750 *г* яблок очистить от кожицы, натереть на терке, выжать хорошо сок и перемешать с 200 *г* сахара, 50 *г* молотого ядра грецкого ореха, 50 *г* белых тертых сухарей.

«НАПОЛЕОН»

Продукты для приготовления: 220-г муки, 150 г сливочного масла, щепотка соли, 0,5 лимона, 500 *г* молока, 200 *г* сахара, 4 яйца, ванилин.

Из 50 *г* масла, 160 *г* муки, щепотки соли, сока из 0,5 лимона вымесить сдобное тесто, сложить вчетверо и раскатать скалкой в пласт толщиной 3 *мм.* Уложить его на металлический лист, обрезать свисающие края и проколоть в нескольких местах вилкой. Пласт выпекать в горячей печи до румяного цвета. Таким же способом испечь второй корж.

Теплым кремом намазать один из выпеченных коржей, покрыть другим, обильно посыпать сахарной пудрой и разрезать острым ножом на квадратики.

Способ приготовления крема: 350 *г* молока, 100 *г* сахара и ванилин вскипятить.

4 яичных желтка, 60 *г* муки и 150 г холодного молока растереть до получения гладкой однородной массы и, подогрев, вылить в горячее молоко, ранее снятое с огня. Соединив обе массы, при постоянном помешивании сварить густой крем.

Готовый крем снять с огня и сразу же добавить к нему заранее взбитую пену из 3 яичных белков и 100 г сахара.

СРЕДНЕВЕКОВЫЙ ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Продукты для приготовления теста: 100 *г* муки, 80 г сливочного масла, 50 *г* сахарной пудры, 1 яйцо, 50 *г* сметаны, щепотка соды.

Для начинки: 500 *г* протертого через дуршлаг творога, 150 *г* сахара, 25 *г* манной крупы, 2 яйца, 100 *г* сметаны; 3 яичных белка и 90 г сахара для оформления пирога; ванильный сахар для посыпки.

Из муки, сливочного масла, сахарной пудры, яйца, сметаны, соды вымесить тесто средней консистенции, раскатать его в пласт по размеру противня и выпекать до полуготовности. Затем покрыть начинкой, поместить снова в печь и допекать.

Из яичных белков и сахара взбить крепкую пену, наполнить ею кондитерский мешочек с фигурным наконечником и отделать поверхность выпеченного пирога в виде сетки.

Подготовленный таким образом пирог снова поместить на несколько минут в горячую печь, чтобы зарумянилась пена.

Горячий пирог нарезать мокрым ножом и посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: свежий творог протереть через дуршлаг, добавить к нему сахар, манную крупу, яичные желтки, сметану и все вымешать до образования однородной гладкой массы; яичных белка взбить в крепкую пену и осторожно домешать к творогу.

ОСОБЫЙ ПИРОГ СО СЛИВАМИ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 200 *г* сливочного масла или 160 *г* маргарина, 30 *г* сахарной пудры, 50 *г*

сметаны, 2 яичных желтка, щепотка соли.

Для начинки: 800 г слив (венгерки), 50 *г* сахарной пудры, 30 *г* панировочных сухарей.

Для крема: 3 яичных желтка, 80 *г* сахарной пудры, 150 *г* сметаны, 50 *г* муки-крупчатки, 5 яичных белков.

Из муки, жира, 30 *г* сахарной пудры, 2 яичных желтков, сметаны, соли вымесить тесто крепкой консистенции и оставить его на доске на 15–20 мин. Затем тесто раскатать в пласт, уложить в смазанный сливочным маслом противень, проколоть в нескольких местах вилкой.

Сливы разрезать вдоль на две части, вынуть косточки и положить серединкой вниз на тесто, сверху посыпать сахарной пудрой и панировочными сухарями, а затем покрыть ровным слоем крема. Выпекать пирог в печи при средней температуре.

Способ приготовления крема: 3 яичных желтка, сметану, 40 *г* сахарной пудры вымешать до пенообразного состояния, добавить муку-крупчатку.

Отдельно взбить в крепкую пену 5 яичных белков и 40 г сахарной пудры. Обе массы смешать.

ПИРОГ С ЧЕРЕШНЯМИ (ОСОБЫЙ)

Продукты для приготовления: 170 *г* сливочного масла, 3 яйца, 140 *г* сахара, 170 *г* муки, 1 *кг* черешен, ванильный сахар.

Сливочное масло хорошо растереть, добавить к нему (по одному) 3 яичных желтка и по одной чайной ложке 30 *г* сахарной пудры.

Из 3 яичных белков взбить крепкую пену, всыпать малыми дозами 60 *г* сахарной пудры. Пену осторожно перемешать с массой из яичных желтков и легонько домешать к ним муку.

Противень застлать промасленной бумагой, вылить в него тесто и сверху положить мытые (без косточек) сухие черешни. Выпекать при умеренном огне.

Выпеченный пирог нарезать квадратиками и посыпать сахарной пудрой или ванильным сахаром.

СОЛЕНЫЕ ШТАНГИ К ЧАЮ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, соль по вкусу, 100 *г* молотых шкварок, 50 *г* смальца, 1 яичный желток, 100–150 *г* молока, тмин.

Муку размешать с порошком для печенья, добавить соль,

шкварки, смалец, яичный желток, молоко и вымесить тесто тугой консистенции. Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной в палец и специальным ножом для нарезывания теста для вареников вырезать полоски длиной 6–8 еж, шириной 1,5–2 *см.* Изделия сверху посыпать грубой солью и тмином и выпекать при средней температуре.

СОСИСОЧНЫЕ ТРУБОЧКИ

Продукты для приготовления: 240 *г* муки, 160 *г* маргарина, соль по вкусу, немного сметаны, 1 яйцо, сосиски.

Из всех продуктов (кроме сосисок) вымесить тесто и оставить его на доске на 1 час, затем раскатать скалкой в квадратный пласт толщиной в 2–3 *см* и нарезать полосками шириной 1,5–2 *см.* Каждую полоску навернуть на маленькие тонкие сосиски (если сосиски длинные, разрезать их пополам).

Поверхность теста смазать яичным желтком со сметаной и выпекать изделия до румяного цвета уже непосредственно перед употреблением. К чаю готовые трубочки подать горячими.

ПЫШКИ ИЗ ТВОРОГА

Продукты для приготовления: 200 *г* муки, 200 *г* сливочного масла или маргарина, 200 *г* пропущенного через мясорубку творога, 1 яичный желток.

Вымесить тесто и поставить в холодное место на 1 час. Затем раскатать его скалкой и сложить. Этот процесс повторить еще два раза (через 1 час). Последний раз, сложив тесто, оставить его на доске на 1 час, затем раскатать в пласт толщиной в палец и на всей его поверхности ножом сделать сетку. Вырезать круглые пышки, уложить их в противень, смазать яичным желтком (можно посыпать тмином) и выпекать при высокой температуре.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ

Продукты для приготовления теста: 140 *г* маргарина, 200 *г* муки, 1 яйцо, 50 *г* тертого на терке шоколада, 80 *г* сахара.

Для крема: 100 *г* молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 30 *г* шоколада, 1 чайная ложка муки, 20 *г* сливочного масла.

Приготовить тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт, вырезать круглой формой пятачки и выпекать их в смазанном

маслом противне при низкой температуре. Выпеченные коржики склеить попарно холодным кремом.

Способ приготовления крема: продукты для приготовления крема сварить в кастрюле и охладить.

ШОКОЛАДНЫЕ ПАЛОЧКИ К ЧАЮ

Продукты для приготовления: 450 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 *г* сахара, 200 *г* смальца, сок и тертая цедра с 1 лимона, 2 яйца, /2 пачки ванильного сахара, шоколад.

Муку смешать с порошком для печенья, добавить остальные продукты (кроме шоколада) и вымесить тесто. Скатать из него жгутики толщиной в палец, длиной 6–8 *см* и уложить на металлический лист. Изделия выпекать при средней температуре.

Остывшие палочки до половины обмакнуть в растопленный шоколад и положить на чистое стекло в холодном месте, чтобы застыла глазировка. Из теста, кроме палочек, можно сформовать любые фигуры и украсить их шоколадом.

БИСКВИТ С ПОВИДЛОМ И ОРЕХОМ

Продукты для приготовления: 2 яичных белка, 250 *г* сахарной пудры, 2 ст. ложки кисловатого фруктового повидла, 50 *г* ядра грецкого ореха, 60 *г* маргарина, 200 *г* кофе с молоком, 250 *г* муки, /2 пачки порошка для печенья.

Яичные белки взбить в крепкую пену и ввести в нее, продолжая взбивать, небольшими дозами сахарную пудру. К сладкой пене добавить повидло, рубленое ядро ореха, вымешанный добела маргарин, кофе с молоком и перемешанную с порошком для печенья муку. Продукты вымешивать до образования однородной массы.

Противень смазать сливочным маслом, выстелить промасленной бумагой, вылить в него бисквитную массу и в разогретой печи выпекать пласт при средней температуре в течение 15–20 мин.

Такой бисквит можно нарезать любыми геометрическими фигурами; употреблять без начинки или с ней.

БИСКВИТ С ИЗЮМОМ

Продукты для приготовления: 5 яиц, 100 *г* сахара, 100 *г*

муки, 40 *г* сливочного масла, 30 *г* изюма, 120 *г* шоколадной глазури.

5 яиц с сахаром в глубокой посуде подогреть на слабом огне и хорошо вымешать. Затем снять с огня и взбивать яичную массу до полного охлаждения. К пенообразной массе осторожно добавить муку, изюм, 20 *г* топленого (не горячего) сливочного масла.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, вылить в него бисквитную массу и выпекать ее при умеренной температуре.

Выпеченный бисквитный пласт покрыть шоколадной глазурью. Вместо шоколадной глазури можно использовать сахарную пудру.

ПИРОГ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

Продукты для приготовления: 250 *г* муки, 200 *г* сахара, 250 *г* молока, 1 яйцо, 0,5 пачки порошка для печенья, 300 г спелой земляники, 2 яичных белка, сахар для посыпки земляники.

Из муки, сахара, молока, яйца и порошка для печенья вымешать тесто.

Противень смазать маслом, наполнить тестом и выпекать его до полуготовности на нижнем огне. Землянику тщательно промыть в проточной воде и откинуть на сито.

Просушенную немного землянику уложить на незапеченную массу в противне, посыпать сахаром (количество зависит от спелости и сладости земляники) и покрыть крепкой пеной из 2 яичных белков. Подготовленный таким образом пирог допекать на верхнем огне до золотисто-румяного цвета.

КЕКСЫ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

Продукты для приготовления теста: 4 яйца, 4 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки муки.

Для начинки и глазури: 400 *г* сладких сливок с ванилином, 100 *г* шоколада, 100 *г* сливочного масла.

Яичные желтки и сахарную пудру взбить в пену, добавить к ней муку и крепкую пену из яичных белков.

Маленькие круглые формы для выпечки кексиков смазать маслом, посыпать мукой и наполнить массой больше чем на половину высоты. Выпекать изделия в горячей печи. Готовые кексы вынуть из формочек и чайной ложкой вырезать в каждом посередине ямку. Кексики обмакнуть в шоколадную глазурь, а когда она немного затвердеет, наполнить ямки изделий взбитыми сливками.

Способ приготовления глазури: шоколад в маленькой кастрюле развести на пару и, добавляя малыми дозами топленое сливочное масло, вымешать густую массу.

ПИРОГ «СТАДИОН»

Продукты для приготовления теста: 150 *г* сливочного масла, 150 *г* муки, 70 *г* ядра грецкого ореха, 70 *г* сахара, 1 яйцо,

по щепотке соды и молотой корицы.

Для прослойки и глазури: 300 *г* фруктового повидла, 200 *г* сахара, 30 *г* какао, лимонный сок.

Сливочное масло, муку, молотый орех, сахар, соду и корицу вымешать до образования однородной массы, затем добавить яичный желток и вымесить тесто средней консистенции. Если тесто получится тугое, влить немного сметаны.

На посыпанной мукой доске тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1 *см.*

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем корж.

Выпеченный корж разрезать по горизонтали и прослоить повидлом. Сверху пирог смазать теплым повидлом и украсить какао-глазурью.

Способ приготовления какао-глазури: из 200 *г* сахара, 200 *г* воды, нескольких капель лимонного сока сварить сахарную глазурь, к которой домешать 30 *г* какао.

ПИРОГ «МАРГАРИТА»

Продукты для приготовления теста: 150 *г* маргарина или сливочного масла, 250 *г* сахара, 250 *г* муки, 3 яйца, 10 *г* ванилина, /2 лимона, 1 пачка порошка для печенья, соль, 200 *г* молока.

Для начинки: 200 *г* фруктового повидла или 400 *г* фруктов (по вкусу).

Маргарин или сливочное масло хорошо растереть с 200 *г* сахара и щепоткой соли, затем по одному ввести 3 яичных желтка, добавить лимонный сок, порошок для печенья и молоко.

Яичные белки и 50 *г* сахара взбить в крепкую пену и смешать ее с мукой, а также с яичной массой.

Противень смазать маслом, наполнить тестом и выпекать его в горячей печи. Выпеченный пласт разрезать по горизонтали на две половины и прослоить повидлом. Если вместо повидла употребить фрукты, то их надо вдавить в тесто.

ОСЕННИЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 150 *г* смальца, 120 *г* сахара, 2 яйца, /2 пачки ванильного сахара, 500 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 ст. ложки молока, ванильный сахар для посыпки.

Для начинки: 500 *г* яблок или 600 *г* слив (венгерки), 100 *г* сахара, щепотка молотой корицы.

Вымесить тесто крепкой консистенции и разделить его на 2 части. Одну часть уложить пластом в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и покрыть равномерным слоем начинки.

Сверху уложить вторую часть теста, обильно смазать поверхность яйцом и в нескольких местах проколоть вилкой.

Пирог выпекать в горячей печи при высокой температуре. Перед подачей на стол посыпать ванильным сахаром.

СДОБНАЯ ТВОРОЖНАЯ ПЫШКА

Продукты для приготовления теста: 250 *г* некислого творога, 250 *г* маргарина, 300 *г* муки, 1 чайная ложка соли, 1 ст. ложка сахара.

Для **начинки:** 150 *г* ветчины или повидла.

Творог, маргарин, муку, соль и сахар тщательно вымешать. Тесто 3 раза раскатывать и складывать, каждый раз перед раскаткой оставляя его на доске на 15–20 мин.

Если начинка будет из ветчины, тесто следует сделать более соленым, а если из повидла — то слаще.

Раскатав тесто последний раз в пласт толщиной 1 *см,* сформовать из него самые разнообразные изделия: пышки, рожки, ватрушки, пирожки.

ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ

Продукты для приготовления: 70 *г* сливочного масла, 100 *г* муки, 60 г тертого на терке сыра, 3 ст. ложки сметаны, немного соли, яйцо.

Из всех продуктов (половину тертого сыра отложить для посыпки) вымесить тесто. Осторожно, чтобы тесто не порвалось, раскатать его в очень тонкий пласт и уложить в противень. Противень не смазывать жиром и не посыпать мукой.

Поверхность теста смазать яйцом. Пласт поколоть вилкой и нарезать любыми геометрическими фигурами. Для этого лучше всего использовать специальный круглый зубчатый нож.

Изделия посыпать оставшимся тертым сыром и быстро выпекать.

КАКАО-КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С АБРИКОСОВОЙ

НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 150 *г* смальца, 200 *г* картофеля, 220 *г* сахара, 1 пачка порошка для печенья, 2 яйца, 2 ст. ложки какао, 1/2 пачки ванильного сахара, абрикосовое повидло, миндаль.

Из муки, смальца, протертого вареного картофеля, сахара, порошка для печенья, яиц, какао и ванильного сахара вымесить тесто средней консистенции и сформовать из него шарики величиной в грецкий орех. Середину шариков немного вдавить пальцем. В ямочку положить абрикосовое повидло и очищенный миндаль. Изделия выпекать при средней температуре.

МИНДАЛЬНОЕ АССОРТИ

Продукты для приготовления: 100 *г* сливочного масла, 2 яйца, 50 *г* сахара, 60 *г* очищенного измельченного миндаля, тертая цедра с /2 лимона, 200 *г* муки, 0,5 пачки порошка для печенья.

Взбитое в пену сливочное масло, круто сваренные яичные желтки и сахар тщательно размешать, добавить остальные продукты (немного миндаля оставить для посыпки) и все хорошо вымесить.

Готовое тесто раскатать на доске скалкой в тонкий пласт и вырезать из него разными формочками печенье.

Противень смазать маслом, уложить коржики, поверхность их смазать яичным желтком, посыпать сахаром-песком и миндалем.

Изделия выпекать в печи при температуре выше средней до румяного цвета.

ШОКОЛАДНЫЕ ЖЕЛУДИ

Продукты для приготовления: 1 яйцо, 80 *г* сливочного масла, 70 *г* сахара, /2 пачки ванильного сахара, 180 *г* муки, /2 пачки порошка для печенья, шоколад, миндаль.

Из всех продуктов, кроме шоколада и миндаля, вымесить тесто средней консистенции, сформовать из него изделия, величиной и формой напоминающие шелковичный кокон.

Изделия выпекать в смазанном маслом противне при высокой температуре. Один конец выпеченного кокона вмакнуть в жидкий шоколад.

Миндаль нарезать длинными ломтиками толщиной в спичку

и вставить в шоколадный конец кокона.

Готовые шоколадные желуди — вкусное печенье к чаю.

«ЛУННЫЕ РОЖКИ»

Продукты для приготовления: 150 *г* сливочного масла, 3 яйца, 150 *г* сахарной пудры, 30 *г* очищенного молотого миндаля, 150 *г* муки-крупчатки.

Масло, 3 яичных желтка и сахар растереть в пену, добавить взбитые в крепкую пену 3 белка, миндаль и муку-крупчатку. Тщательно все размешать, положить тесто в противень и выпекать при средней температуре. Когда пласты в противне остынут, формочкой в виде луны вырезать печенье.

Готовое печенье сверху посыпать сахаром-песком.

Выход — 40 шт.

СДОБНЫЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ КАЛАЧ

Продукты для приготовления: 150 *г* муки-крупчатки, 150 *г* сахара, 3 яйца, 4 яичных желтка, 70 *г* сливочного масла, /2 пачки порошка для печенья, 60 *г* отборного изюма.

Три яйца и 4 яичных желтка смешать со 150 г сахара и, поставив в теплое место, взбивать до получения густой пены. Затем посуду убрать с теплого места и продолжать перемешивать смесь, пока она остынет. Добавить муку, порошок для печенья, топленое, но остывшее сливочное масло и изюм.

Форму для выпечки калача смазать и обсыпать мукой. Сдобный калач выпекать на малом равномерном огне.

ШОКОЛАДНО-РИСОВЫЙ КРОКЕТ

Продукты для приготовления: 400 *г* риса, 1 *л* молока, ванилин, соль, 200 *г* сахара, 30 *г* какао, 50 *г* изюма, 100 *г* муки, 6 яиц, 150 *г* сухарей, смалец.

Вареный рис смешать с ванилином, добавить 4 яичных желтка, 80 *г* сахара, изюм, соль.

4 яичных белка, 20 *г* сахара взбить в крепкую пену и добавить к полученной массе.

2 яйца, сухари и муку оставить для панировки.

Из рисовой массы скатать на доске длинные качалочки, нарезать их кусками длиной 6–8 *см,* панировать и выпекать в

смальце. Горячие изделия обкатать в смеси какао и сахара.

ПЕЧЕНЬЕ «РИГОЛЕТТО»

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 150 *г* сахара, 150 *г* сливочного масла, 2 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло для прослойки.

Для начинки: 150 *г* молотого ядра грецкого ореха, 100 *г* сахара и молоко с ванилином.

Сахар, сливочное масло, яйца и ванильный сахар вымешивать на протяжении 30 мин. до получения пенообразной массы, затем добавить размешанную с порошком для печенья муку и вымесить тесто.

Готовое тесто разделить на 2 части и раскатать из них пласты: один толщиной 2 *мм,* второй — 3 *мм.* Из тоньшего пласта круглыми формочками вырезать коржики, по размеру большие, чем коржики, вырезанные из второго пласта.

Больший коржик намазать абрикосовым повидлом и положить на середину маленький бугорок из начинки. Сверху начинку прикрыть меньшим коржиком (слегка нажать).

Противень смазать маслом, посыпать мукой и уложить в него подготовленное к выпечке тесто. Изделия выпекать в горячей печи. Еще горячее печенье посыпать ванильным сахаром.

ИСКУССТВЕННЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ

Продукты для **приготовления:** 100 *г* панировочных сухарей, 4 яйца, 140 *г* сахарной пудры, 20 *г* сливочного масла, 20 *г* муки, фруктовое повидло.

Панировочные сухари поджарить, непрерывно перемешивая. Яичные желтки растереть с сахарной пудрой, добавить к ним панировочные сухари, крепкую пену из яичных белков, сливочное масло и муку.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, вылить в него приготовленную массу и выпекать ее в горячей печи. Готовый пирог намазать кисловатым фруктовым повидлом.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 200 *г* вареного молотого

картофеля, 150 *г* сахара, 200 *г* маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 500 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, фруктовое повидло.

Приготовить тесто крепкой консистенции и раскатать скалкой в пласт толщиной 1–1,5 *см.*

Формочками для штамповки печенья вырезать разные фигурки и уложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой металлический лист. Картофельное печенье выпекать при высокой температуре и готовое попарно склеить фруктовым повидлом.

ШОКОЛАДНЫЙ СДОБНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: 130 *г* сливочного масла, 4 яйца, 250 *г* сахара, 100 *г* молока, тертая цедра с 1 лимона, 300 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 70 *г* тертого на терке шоколада.

Масло растереть с яичными желтками и сахаром, добавить молоко, тертую лимонную цедру, муку, предварительно размешанную с порошком для печенья, и взбитые в пену яичные белки. Тесто разделить на 2 части.

В смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки батонов уложить сначала одну половину теста; вторую часть хорошо перемешать с тертым шоколадом и уложить тоже в форму — на белое тесто.

Сдобный хлебец выпекать в горячей печи 1 час.

МИНДАЛЬНО-ФРУКТОВЫЕ ПОНЧИКИ

Продукты для приготовления: 150 *г* маргарина, 150 *г* муки, 75 *г* сахара, 75 *г* молотого миндаля, тертая цедра с 1/2 лимона, фруктовое повидло или джем для начинки и шоколад для глазировки.

Из маргарина, муки, сахара, миндаля и тертой лимонной цедры приготовить песочное тесто, раскатать в пласт толщиной 0,5 *см,* вырезать стаканчиком или небольшой круглой формой коржики, уложить их в смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпекать при низкой температуре.

Остывшие изделия склеить по два фруктовым повидлом или джемом и обмакнуть в растопленный на пару шоколад. Пончики оставить на доске, пока шоколад затвердеет.

ВАНИЛЬНЫЕ ВЕНКИ

Продукты для приготовления: 420 *г* муки, 280 *г* сливочного масла, 110 *г* сахара, 5 яичных желтков, ванильный сахар.

Замесить песочное тесто средней консистенции, раскатать скалкой, формочками вырезать из него разнообразные фигуры и смазать их поверхность яйцом. Уложить венки в противень и выпекать до светло-коричневого цвета.

ДЕШЕВЫЙ ПРЯНИК

Продукты для приготовления: 250 *г* сахара, 2 яйца, 250 *г* муки, 1/2 пачки порошка для печенья, немного молотой корицы и гвоздики, 250 *г* крепкого черного кофе, 50 *г* молотого ядра грецкого ореха, 100 *г* нарезанного кубиками мармелада.

Вымесить тесто из всех продуктов, кроме ореха и мармелада, затем добавить орех, мармелад и еще раз все хорошо вымесить.

Тесто раскатать пластом толщиной 0,5–1 *см* и формочками вырезать из него пряники.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать изделия при средней температуре.

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления: 250 *г* первосортной печеной тыквы, 50 *г* ядра грецкого ореха, 400 *г* муки, 50 *г* сливочного масла, 50 *г* сахара, 1 пачка порошка для печенья, по щепотке корицы и гвоздики, Фруктовое повидло.

Печеную тыкву растереть и смешать с молотым орехом, мукой, сливочным маслом, порошком для печенья, корицей, гвоздикой и сахаром.

3/4 части теста уложить в противень и намазать фруктовым повидлом. Из оставшегося (/4 часть) теста скатать тонкие жгутики и расположить их сверху на повидле в виде сетки.

Выпекать пирог при средней температуре.

САБОЛЧСКИЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 80 *г* сахара, 3 яйца, 450 *г* печеного молотого картофеля, /2 пачки ванильного сахара, 1 пачка порошка для печенья.

Для начинки: фруктовое повидло.

Сахар растереть с яичными желтками до пенообразного состояния. Полученную массу перемешать с заранее подготовленным, охлажденным картофелем и продолжать вымешивать, добавляя постепенно ванильный сахар, порошок для печенья и 3 яичных белка, ззби-тых в пену.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать изделие при средней температуре.

Остывший пирог разрезать пополам и пласты склеить повидлом. Пирог нарезать длинными кусками и посыпать сверху ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ НА АММОНИИ

Продукты для приготовления: 800 *г* муки, 100 *г* маргарина, 250 *г* сахара, 4 яйца, 20 *г* аммония, 2 ст. ложки молока.

В глубокой посуде вымесить тесто крепкой консистенции, накрыть салфеткой и отставить на 13 часов. Затем тесто раскатать пластом, формочками вырезать круглые коржики, смазать маслом, яйцом и посыпать сахаром-песком.

Противень смазать маслом и уложить в него печенье. Выпекать изделия при средней температуре до румяного цвета.

ОСОБОЕ СЛАДКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 560 *г* муки, 250 *г* сахара, 80 *г* сливочного масла, 150 *г* сметаны, 3 яйца, ванилин, 1 чайная ложка соды.

Все продукты по рецепту положить на доску и замесить тесто крепкой консистенции. Тесто разделить на 2–3 части и каждую раскатать тонким пластом. Различными формочками вырезать коржики, уложить их в несмазанный противень и выпекать до светло-коричневого цвета.

РОЖКИ НА СМЕТАНЕ

Продукты для приготовления: 150 *г* маргарина, 210 г муки, 150 *г* сметаны, щепотка соли, фруктовое повидло, 1 яйцо, ванильный сахар.

Маргарин, муку, сметану и соль хорошо растереть и оставить на 12 часов. Затем тесто раскатать тонким пластом и сложить. С

промежутком в 15 мин. повторить этот процесс несколько раз.

Тесто, раскатанное тонким пластом, нарезать квадратиками, на уголки их положить повидло и скатать в рожки. Сверху изделия смазать яичным желтком и выпекать при высокой температуре. Горячие рожки посыпать ванильным сахаром.

ХРУСТЯЩЕЕ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 120 г сахара, 1 яйцо, 120 г чищеного молотого миндаля, 100 *г* шоколада, немного корицы и примерно 120 *г* муки.

Сахар хорошо размешать с яйцом, добавить молотый миндаль, растопленный шоколад, корицу и муку в количестве, необходимом для получения теста ниже средней консистенции.

Тесто раскатать скалкой в тонкий пласт, вырезать из него печенье различной формы, посыпать сахаром-песком и уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень.

Изделия выпекать на малом огне. Такое печенье долго сохраняется.

ОРЕХОВАЯ СМЕСЬ

Продукты для приготовления: 210 г сливочного масла, 350 *г* муки, 120 *г* сахара, по щепотке пищевой соды и соли, 2 яичных желтка, немного сметаны; молотое ядро грецкого ореха с сахаром для посыпки.

Из всех продуктов вымесить тесто средней консистенции, раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см* и вырезать из него фигурки с помощью различных формочек для штамповки печенья. Поверхность изделий смазать яичным желтком и посыпать молотым орехом с сахаром. Выпекать в горячей печи до румяного цвета.

ПЕЧЕНЬЕ «КОЛУМБО»

Продукты для приготовления: 100 *г* ядра грецкого ореха, 100 *г* сливочного масла, 3 яичных желтка, 150 *г* сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 250 *г* муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 2 чайные ложки сметаны, шоколад.

Из молотого ореха, сливочного масла, яичных желтков, сахарной пудры, ванильного сахара, муки, сметаны и порошка

для печенья вымесить тесто средней консистенции и скатать из него колбаски толщиной в палец, длиной 12 *см.* Колбаски согнуть в виде магнитной подковы и выпекать в смазанном маслом противне при средней температуре. Концы (/8 часть изделия) остывшего печенья обмакнуть в растопленный на пару шоколад и поставить в холодное место.

КАРНАВАЛЬНЫЕ КОЛЬЦА

Продукты для приготовления: 200 *г* муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 2 яйца, 150 *г* сахарной пудры, 120 *г* смальца, 120 *г* ядра грецкого ореха, 1/2 пачки ванильного сахара.

Приготовить тесто средней консистенции и скатать из него жгутики длиной и толщиной в средний карандаш. Жгутики сформовать в кольца, загнув концы всередину. Пальцем нажать в месте переплетения колец.

Противень смазать сливочным маслом и выпекать печенье при средней температуре. Еще теплые изделия обкатать в ванильном сахаре.

ПИРОГ С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 200 *г* маргарина, 100 *г* сметаны, 1 яичный желток, щепотка пищевой соды, ванильный сахар для посыпки.

Для начинки: 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 50 *г* шоколада, 150 *г* миндаля.

Вымесить тесто, раскатать в корж, положить его в противень и выпекать до готовности. Холодный корж разрезать по горизонтали пополам, начинить шоколадной начинкой, посыпать ванильным сахаром и нарезать квадратиками или кирпичиками.

Способ приготовления начинки: яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить к ним растопленный шоколад, молотый миндаль и крепкую пену из яичных белков. Массу слегка перемешивать.

АНИСОВЫЙ БАТОН К ЧАЮ

Продукты для приготовления: 150 *г* сахара, 200 *г* муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 30 *г* аниса, 30 *г* изюма, 4 яйца.

Сахар, 2 яйца, 2 яичных желтка взбить в пену, осторожно

добавить муку, перемешанную с порошком для печенья, анис, изюм и взбитый в крепкую пену белок 2 яиц.

Форму для выпечки батонов смазать смальцем, посыпать мукой, анисом и уложить в нее тесто. Выпекать батон при высокой температуре. Перед подачей к чаю или кофе нарезать тонкими ломтиками.

ПИРОЖОК ДЛЯ ХОРОШИХ ДЕТЕЙ

Продукты для приготовления: 80 *г* сахара, 100 *г* сливочного масла, 1/2 пачки ванильного сахара, 500 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, молоко, 100 *г* изюма, 100 *г* ядра грецкого ореха, 3 яйца, щепотка соли.

Из всех продуктов, кроме изюма и ореха, замесить на молоке тесто средней консистенции. Добавить к нему изюм и молотый орех, вымесить еще раз и скатать жгутики толщиной в палец.

Маленькие круглые формочки для кексов смазать маслом, посыпать мукой и уложить в них жгутики спиралью, немного прижимая тесто пальцем после каждого круга. Изделия сразу же поставить в горячую печь и выпекать при низкой температуре.

ОРЕХОВАЯ СНЕЖКА

Продукты для приготовления: 320 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 220 *г* смальца, 4 яйца, 150 *г* ядра лесного ореха, 160 *г* сахара, 1/2 пачки ванильного сахара, абрикосовое или другое фруктовое повидло.

Соединенную с порошком для печенья муку вымесить с двумя яйцами, смальцем, молотым лесным орехом, 80 *г* сахара и ванильным сахаром. Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см* и вырезать из него коржи круглыми формами с фигурными краями.

Изделия выпекать при средней температуре, потом склеить попарно повидлом.

2 яичных белка и 80 г сахара взбить в крепкую пену, покрыть ею поверхность склеенных коржиков и высушить в теплой печи.

ВАНИЛЬНЫЕ МЕДАЛИ

Продукты для приготовления: 100 *г* сахарной пудры, 1 яйцо, 250 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 100 *г* сливочного

масла, 1/2 пачки ванильного сахара.

Сахарную пудру хорошо растереть с яйцом и замесить с остальными продуктами.

Готовое тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см,* небольшой формочкой вырезать круглое печенье, уложить в смазанный маслом противень и выпекать до появления румяной корочки.

Перед употреблением изделия посыпать ванильным сахаром.

СДОБНЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ КОЛЬЦА

Продукты для приготовления теста: 200 *г* муки, 220 *г* маргарина, 100 *г* сахара, 100 *г* молотого ядра грецкого ореха, немного тертой лимонной цедры.

Для глазури: 200 *г* сахара, 1 ст. ложка концентрированного черного кофе, 50 *г* шоколада или 30 *г* какао, 120 *г* сливочного масла.

Приготовить тесто средней консистенции, раскатать скалкой в пласт толщиной в палец и вырезать формочкой круглые коржики. Уложить изделия на смазанный маслом, посыпанный мукой противень и выпекать при средней температуре.

Способ приготовления глазури: 200 *г* сахара варить до превращения в тягучую массу, добавить черный кофе, шоколад или какао и, когда масса закипит, снять с огня. Положить в шоколадную массу 120 *г* сливочного масла и, перемешивая ее, немного охладить.

Полученной глазурью слегка смазать печенье и склеить по два. Заглазировать поверхность изделий. Если глазурь застывает, нужно ее слегка подогреть.

ФИГУРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Продукты для приготовления: 250 *г* смальца, 200 *г* сахара с ванилью, 500 *г* муки, 200 *г* вареного молотого картофеля, 1 пачка порошка для печенья, 1 ст. ложка рома, щепотка соли.

Смалец взбить в пену с ванильным сахаром, добавить щепотку соли, ром и вымешивать на протяжении 15 мин. Потом массу положить на доску и замесить с мукой, картофелем и порошком для печенья тесто средней консистенции. Готовое тесго оставить на доске на 1 час, затем пропустить через мясорубку с прикрепленной формочкой для печенья.

Фигурные полоски длиной 6–8 *см* уложить на смазанный

маслом, посыпанный мукой металлический лист и выпекать до румяного цвета. Еще горячее печенье обкатать в ванильном сахаре.

ШОКОЛАДНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: 150 *г* сливочного масла или маргарина, 150 *г* сахара, 5 яиц, 100 *г* шоколада, 100 *г* муки, 1/2 пачки порошка для печенья.

Шоколад подержать немного на пару, чтобы он стал мягким, растереть со сливочным маслом или маргарином, добавить яичные желтки, сахар, а затем муку, смешанную с порошком для печенья, и пену из яичных белков.

Форму для выпечки хлебца смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом и выпекать изделие при средней температуре.

Холодный хлебец нарезать острым ножом.

ШАРИКИ С ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 *г* маргарина, 80 *г* толченого в ступке сахара-рафинада, щепотка соли, сок и тертая цедра с /2 лимона, 1 яйцо, 20 *г* дрожжей, 50 *г* молока.

Для начинки: повидло; молотое ядро грецкого ореха с сахаром для обкатки.

Муку перемешать на доске с порошком для печенья, добавить маргарин, толченый сахар-рафинад, соль, лимонный сок и тертую лимонную цедру, яичный желток и дрожжи, разведенные в молоке. Вымесить тесто средней консистенции, сформовать из него 42 шарика и на верхушке каждого сделать ямочку с помощью наперстка. Шарики смазать яичным белком, обкатать в молотом орехе с сахаром, а ямочки заполнить фруктовым повидлом.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и уложить в него подготовленные к выпечке шарики на расстоянии 2–3 *см* друг от друга. Изделия выпекать при средней температуре.

«ЧАЙНЫЙ ДРУГ»

Продукты для приготовления: 2 яйца, 150 *г* сливочного масла, /г пачки ванильного сахара, 100 *г* сахарной пудры, 250 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, малиновое или вишневое

повидло или джем.

Яйца, сливочное масло, ванильный сахар и сахарную пудру вымешивать до получения пенообразной массы, добавить муку, соединенную с порошком для печенья, и вымесить тесто. Раскатать его скалкой в пласт толщиной 0,5 *см* и нарезать прямоугольниками величиной в спичечную коробку. /3 часть прямоугольников разрезать пополам (в длину). На большие кусочки теста намазать полоской повидло или джем и положить сверху узкую полоску теста.

Противень смазать сливочным маслом, уложить на него подготовленные к выпечки изделия и выпекать при средней температуре. Перед употреблением печенье посыпать ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ С АБРИКОСОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления: 1 яйцо, 100 *г* сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 150 *г* сливочного масла, 300 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 чайных ложки сметаны, абрикосовое повидло, ядро лесного ореха.

Яйцо хорошо растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить остальные продукты и вымесить тесто средней консистенции.

Готовое тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см,* нарезать длинными полосами (6–8 еж длины, 2–3 *см* ширины), густо намазать абрикосовым или другим фруктовым повидлом и обильно посыпать поджаренным молотым лесным орехом.

Выпеченные изделия посыпать ванильным сахаром.

ЛИМОННЫЕ КОЛЬЦА

Продукты для приготовления: 250 *г* муки, 120 *г* сливочного масла, тертая лимонная цедра, 80 *г* сахара, 1 яичный желток, чайная ложка лимонного сока, молотое ядро грецкого ореха с сахаром, фруктовое повидло.

Из муки, сливочного масла, тертой лимонной цедры, сахара, яичного желтка, лимонного сока вымесить песочное тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт и разделить на две части. Из одной половины теста вырезать круглые лепешки, а из другой — такие же по размеру лепешки, но с фигурными краями и средину в них вынуть наперстком.

Фигурное кольцо склеить с круглой лепешкой фруктовым

повидлом, поверхность лепешек посыпать молотым орехом с сахаром.

Лимонные кольца выпекать в смазанном маслом противне до светло-коричневого цвета.

Ямочки в готовом печенье заполнить фруктовым повидлом.

ПИРОГ С МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 110 *г* муки, 70 *г* сливочного масла, 30 *г* сахара, 2 яичных желтка.

Для начинки: 150 *г* сахара, 2 яичных белка, немного лимонного сока, 120 *г* миндаля, абрикосовое повидло.

Из муки, сливочного масла, сахара и яичных желтков замесить тесто средней консистенции и уложить в смазанный маслом небольшой противень. Корж выпечь до полуготовности и выложить на него сначала абрикосовое повидло, а затем смесь, приготовленную из сахара, пены из яичных белков, лимонного сока, 70 *г* очищенного молотого миндаля. Сверху посыпать остатком рубленого миндаля (50 *г).*

Пирог выпекать при средней температуре и нарезать небольшими ломтиками.

ДВУХЦВЕТНЫЙ РУЛЕТ

Продукты для приготовления: 250 *г* муки, 150 *г* маргарина, 1 яйцо, 150 *г* сахара, тертая цедра с /2 лимона, 100 *г* молотого ядра грецкого ореха, 2 ст. ложки какао, 1 ст. ложка молока.

Из муки, маргарина, яйца, сахара, тертой лимонной цедры вымесить песочное тесто и разделить на две части. Одну часть замесить с молотым орехом, другую — с какао, предварительно растертым в молоке.

Доску обильно посыпать мукой и тесто раскатать скалкой в тонкий пласт — сначала тесто с какао, затем — с орехом. Положить один пласт на другой и скатать в рулет. Тесто нарезать ломтиками толщиной в карандаш.

Противень смазать сливочным маслом, уложить в него двухцветные ломтики и выпекать их при средней температуре.

«ДЕНЬ И НОЧЬ»

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 200 г сливочного

масла, 5 яиц, 300 *г* сахара, 100 г молока, 1 пачка порошка для печенья, 2 ст. ложки тертого шоколада или какао, повидло.

Сливочное масло, 5 яичных желтков и сахар хорошо растереть в пенообразную массу, затем по частям добавить к ней молоко, перемешанную с порошком для печенья муку и крепкую пену из яичных белков.

Большой противень смазать маслом, посыпать мукой и в одну его половину вылить 1/2 приготовленной массы. В оставшуюся массу добавить шоколад или какао и вылить темную массу во вторую половину противня. Между белой и коричневой массой поставить перегородку из картона, обернутого бумагой.

Выпеченное тесто склеить фруктовым повидлом и нарезать кирпичиками.

ВАРЕНО-ПЕЧЕНЫЙ ОРЕХОВЫЙ КАЛАЧ

Продукты для приготовления: 4 яйца, 250 *г* сахара, 150 *г* ядра грецкого ореха, 150 *г* изюма, 2 ст. ложки какао, молотая гвоздика и корица, 4 неполные ст. ложки муки.

В небольшой посуде для взбивания яиц на пару при непрерывном помешивании подогреть яйца с сахаром и небольшими порциями добавить к ним рубленое ядро грецкого ореха, изюм, какао, гвоздику, корицу, муку. После этого посуду с массой поставить на слабый огонь и варить до загустения.

Небольшой противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпекать ее при низкой температуре.

Выпеченный пирог еще теплым нарезать небольшими ломтиками.

ОРЕХОВО-МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 6 яиц, 100 *г* сахара, 50 *г* меда, 300 *г* молотого ядра грецкого ореха, 50 *г* жареного ядра лесного ореха, немного лимонного сока и тертой лимонной цедры.

Продукты хорошо вымешать, добавить взбитые в пену яичные белки и еще раз все осторожно размешать.

Противень или металлический лист смазать сливочным маслом, чайной ложкой на него выложить тесто в виде бугорков и выпекать при низкой температуре.

ВАНИЛЬНЫЕ КВАДРАТИКИ

Продукты для приготовления: 200 *г* сливочного масла, 1 порошок ванильного сахара, 150 *г* сахарной пудры, 3 яичных желтка, 350 *г* муки, шоколад, порошок для печенья.

Топленое холодное масло, ванильный сахар, сахарную пудру и яичные желтки, добавленные по одному, вымешивать до образования пены, потом частями всыпать муку, соединенную предварительно с порошком для печенья.

Массу тщательно вымесить, раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см* и вырезать из него квадратики или прямоугольники величиной в спичечную коробку. Печенье выпекать на смазанном маслом и посыпанном мукой металлическом листе.

Холодные коржики украсить сверху подогретым шоколадом.

КАКАО-КРЕНДЕЛИ

Продукты для приготовления: 250 *г* муки, 250 *г* смальца, 60 *г* сахара, 1 пачка порошка для печенья, 200 *г* творога, 2 ст. ложки какао; 1/2 пачки ванильного сахара для обкатки.

Приготовить крутое тесто, скатать из него тоненькие жгутики и сформовать крендели.

Металлический лист смазать жиром, посыпать мукой и выпекать изделия в горячей печи. Еще теплые крендели обкатать в ванильном сахаре.

ОРЕХОВО-ЦУКАТНЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: 200 *г* муки, 220 *г* маргарина, 220 *г* сахарной пудры, 4 яйца, 250 *г* рубленого ядра грецкого ореха, 100 *г* измельченного цуката.

Все продукты вымешать до получения однородной массы.

Длинную форму смазать маслом, посыпать мукой, наполнить орехово-цукатной массой и зыпекать изделие при средней температуре.

Остывший батон нарезать ломтиками.

ЛИМОННЫЕ ПЫШКИ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 120 *г* маргарина, 3 яичных желтка, 120 *г* сахара, тертая цедра с 1 лимона, сок из 1/2 лимона.

Для посыпки: миндаль с сахаром.

Замесить крутое тесто, раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см,* вырезать из него круглые пышки, смазать их яйцом и посыпать миндалем с сахаром. Пышки выпекать при средней температуре.

РУЛЕТ «ПОСЛЕОБЕДЕННЫЙ ЧАЙ»

Продукты для приготовления: 5 яиц, 200 *г* сахара, 1/2 пачки ванильного сахара, 30 *г* какао, 200 *г* муки, 1/2 пачки порошка для печенья, абрикосовое повидло.

5 яичных желтков, сахар и ванильный сахар взбить в крепкую пену (взбивать примерно 30 мин.), продолжая вымешивать, всыпать какао и муку, соединенную предварительно с порошком для печенья. Муку всыпать постепенно, за несколько приемов. К массе добавить крепкую пену из 5 яичных белков.

Тесто вылить в противень, покрытый бумагой, и выпекать при высокой температуре. Еще горячий пласт густо намазать абрикосовым повидлом и скатать в рулет. Горячий рулет завернуть в бумагу и оставить в ней, пока остынет тесто.

Перед употреблением рулет нарезать тонкими ломтиками и обильно посыпать ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ С ШАРИКОМ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 200 *г* смальца или сливочного масла, 80 *г* сахарной пудры, 2 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло.

Приготовить тесто средней консистенции и сформовать из него шарики — половину величиной в грецкий орех, а вторую половину — величиной в лесной орех. Большие шарики немного расплющить, пальцем сделать углубление в центре и наполнить его вишневым или малиновым повидлом (1/2 чайной ложки). Сверху положить маленький шарик.

Печенье уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень, смазать яичным желтком и выпекать при средней температуре.

УГОЛЬНИКИ С ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: 250 *г* муки, 130 *г*

сахара с ванилином, 40 *г* топленого маргарина, пищевая сода, 1 яйцо, 1 яичный желток, 100 *г* сметаны.

Для начинки: повидло.

Приготовить тесто, раскатать скалкой в пласт толщиной 2–3 *мм* и обыкновенной теркой нажать на его поверхность, чтобы на тесте образовались мелкие дырочки.

Формочками для штамповки печенья нарезать равное количество треугольников и четырехугольников, уложить их на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, и выпекать до готовности.

Выпеченные изделия склеить по два (треугольник с четырехугольником) фруктовым повидлом.

«КРУГЛАЯ СТУПЕНЬКА»

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 150 *г* сахарной пудры, 200 *г* смальца, 1 порошок для печенья, 1/2 порошка ванильного сахара, 1/2 чайной ложки молотой корицы, тертая цедра с 1 лимона, 2 яйца, 2 чайные ложки какао, абрикосовое (можно иное) повидло или джем.

Из всех продуктов, кроме какао и повидла, вымесить тесто густой консистенции, /4 часть его смешать с какао и еще раз вымесить. Светлое тесто (без какао) раскатать скалкой в тонкий пласт, как для лапши, и вырезать круглыми формочками или небольшими стаканчиками лепешки.

Темное тесто (с какао) раскатать в толстый пласт и вырезать из него лепешки, немного меньшие, чем светлые.

Светлые и темные лепешки выпекать отдельно при средней температуре, а после выпечки склеить попарно абрикосовым повидлом и посыпать ванильным сахаром.

Готовые изделия подать к чаю или кофе.

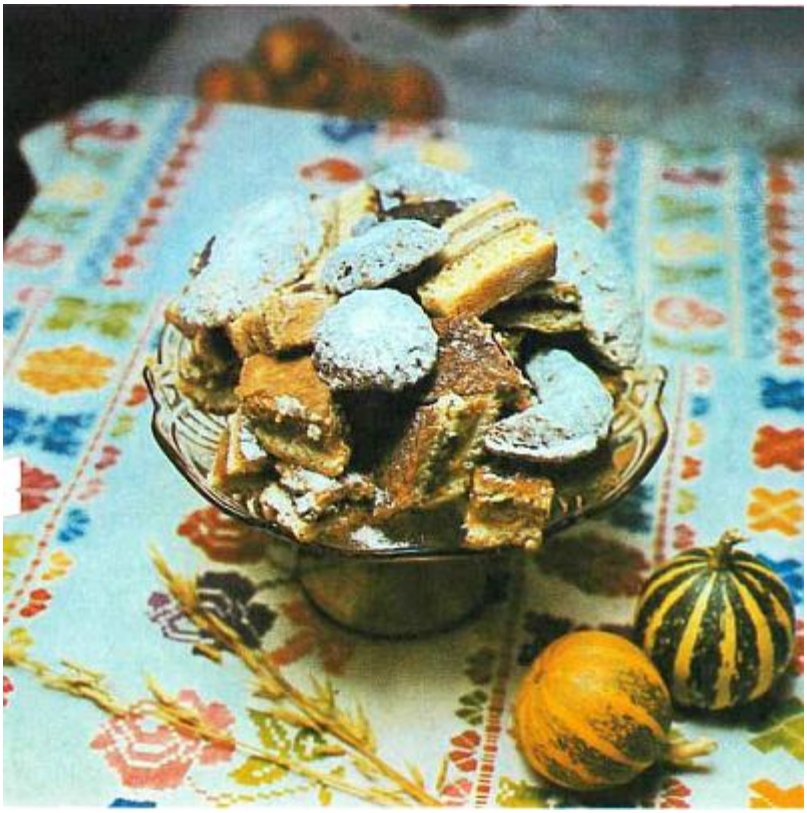
ОРЕХОВЫЕ ЛОМТИКИ К КОФЕ

Продукты для приготовления: 120 г сахара, 5 яиц, 1/2 пачки ванильного сахара, 100 *г* грубо посеченного ядра грецкого ореха, 1 ст. ложка крепкого черного кофе, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 пачки порошка для печенья.

Сахар, яичные желтки и ванильный сахар вымешивать на протяжении 30 мин. до получения пенистой массы. Затем, непрерывно помешивая, добавить кофе, орех, панировочные сухари, порошок для печенья и крепкую пену из 5 яичных белков.

Длинные формы смазать маслом, посыпать мукой, заполнить подготовленной к выпечке массой и выпекать ее до появления румяной корочки.

Готовый батон разрезать на тонкие ломтики и посыпать ванильным сахаром.



ОРЕХОВЫЕ КИРПИЧИКИ

Продукты для приготовления: 250 *г* сахара, 3 яичных желтка, молотая гвоздика, тертая лимонная цедра, 250 *г* молотого ядра грецкого ореха.

Для глазури: 1 яичный белок, 200 *г* сахара, немного лимонного сока.

Сахар растереть с яичными желтками, добавить молотую гвоздику, тертую лимонную цедру, молотый орех.

Небольшой противень смазать маслом, посыпать мукой, заполнить массой и выпекать ее при средней температуре.

Выпеченный пласт покрыть глазурью и сушить в печи.

Смоченным в воде ножом пирог нарезать кирпичиками.

Способ приготовления глазури: яичный белок, сахар и лимонный сок вымешать до получения крепкой белоснежной массы.

МИНДАЛЬНО-ФРУКТОВЫЙ КЕКС

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 175 *г* сахарной пудры, 175 *г* сливочного масла, 125 *г* изюма, 100 *г* измельченного цуката или перемешанных с сахаром фруктов, 3 яйца, 1 чайная ложка порошка для печенья.

Яйца растереть с сахарной пудрой в густую пену, добавить холодное топленое масло, порошок для печенья и муку. Пену хорошо вымешать с остальными продуктами и добавить к полученной массе измельченный цукат или фрукты в сахаре.

Дно формы покрыть бумагой и выпекать кекс в теплой печи в течение 1 часа (перед выпечкой посыпать его сверху целым миндалем).

Остывший кекс разрезать на тонкие ломтики.

АНИСОВЫЕ ПАЛОЧКИ

Продукты для приготовления: 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 100 г муки-крупчатки и немного аниса.

Сахар и яйцо хорошо растереть и к ним добавить муку и анис. Из полученного теста скатать небольшие палочки, смазать их поверхность яичным желтком и выпекать при средней температуре.

АНИСОВЫЕ ЛЕПЕСТКИ

Продукты для приготовления: 50 *г* сливочного масла, 50 *г* сахара, 2 яйца, 50 *г* муки, анис.

Масло, сахар и яйца взбивать до получения густой пены, добавить к ней муку и массу хорошо вымешать.

Противень смазать маслом и посыпать мукой. Из кондитерского мешочка выжать тесто в противень одинаковыми лепешками на расстоянии 2–3 пальцев одна от другой. Сверху лепешки посыпать зернами аниса и выпекать при средней температуре до красивого розового цвета.

Готовое печенье быстро высыпать с противня (остывая, оно ломается) и придать ему желаемую форму при помощи деревянной ложки.

Выход печенья — примерно 30 шт.

КРЕНДЕЛЬ ДЛЯ ЕЛКИ

Продукты для приготовления: 350 *г* муки, 200 *г* маргарина,

100 *г* сахара, 1 яичный желток.

Из всех продуктов замесить крутое тесто, скатать в тонкие качалочки и из них сформовать маленькие крендели.

Изделия уложить в противень, смазать яичным белком и обильно посыпать сахаром-песком.

Выпекать при низкой температуре.

«КОШКИН ЯЗЫК»

Продукты для приготовления: 120 *г* муки, 4 яичных белка, 140 *г* сахара, 100 *г* сливок.

Продукты тщательно вымешать в посуде. Металлический лист смазать сливочным маслом и из кондитерского мешочка выжать в него тесто, образуя при этом овальные лепешки с одним тупым концом.

Язычки выпекать при средней температуре на верхнем огне.

«ГУСИНЫЕ ЛАПКИ»

Продукты для приготовления теста: 100 *г* сливочного масла, 100 *г* ядра грецкого ореха, 200 *г* муки, 50 *г* сахара, 50 *г* рома, 1/2 лимона.

Для начинки и глазури: 200 г сливочного масла, 450 *г* сахара, 60 *г* какао, 100 *г* желе из красной смородины, 500 *г* вишен, ванилин, 200 *г* воды.

Сливочное масло, муку, 50 *г* сахара, молотый орех и лимонный сок вымешать до образования однородной массы. Вымесив ее, раскатать пластом, уложить в смазанный маслом противень и выпекать.

Теплый корж полить ромом (25 *г)* и намазать желе из красной смородины. Сверху положить начинку.

Из вишен аккуратно вынуть косточки, смешать с оставшимся ромом, положить на начинку, слегка вдавливая, и поставить пирог в холодное место, лучше всего на лед или в холодильник.

Холодный пирог покрыть сахарной глазурью, снова поставить в холодное место и затем нарезать.

Способ приготовления начинки: сливочное масло хорошо растереть. Из 200 *г* сахара, 100 *г* воды сварить густой сироп, добавить ванилин и смешать со сливочным маслом. В массу высыпать какао (1/2 порции) и вымешивать, пока начинка не остынет.

Способ приготовления глазури: 250 *г* сахара, 200 *г* воды и

лимонный сок кипятить до образования густой массы, к которой добавить оставшееся какао (30 *г)*.

МИНДАЛЬНЫЕ КОЛЬЦА

Продукты для приготовления: 300 *г* сахарной пудры, 3 яйца, 1/2 пачки ванильного сахара, 150 *г* сливочного масла, 100 *г* измельченного миндаля, щепотка молотой корицы, 350 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья.

Сахар с яйцами (белок и желток) взбить в пену, добавить ванильный сахар, масло, 80 *г* миндаля, корицу.

Массу вымесить с мукой, предварительно смешав ее с порошком для печенья, тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5–1 *см* и вырезать из него кольца: круглой формочкой вырезать лепешки, а затем меньшей, также круглой формочкой, вынуть в них серединки. Кольца уложить на смазанный жиром противень, поверхность их смазать яйцом и посыпать молотым миндалем.

Изделия выпекать при средней температуре.

«ЧАЙНАЯ ЖЕМЧУЖИНА»

Продукты для приготовления: 100 *г* сахара, 120 *г* сливочного масла, 1/2 пачки ванильного сахара, 3 яичных желтка, 150 *г* муки, 1/2 пачки порошка для печенья.

Сахар, масло, ванильный сахар и яичные желтки (их надо добавлять по одному) хорошо вымешать до получения пенистой массы, добавить к ней муку, предварительно соединенную с порошком для печенья и снова тщательно вымешать.

Готовую массу выложить чайной ложкой в виде небольших бугорков на покрытый бумагой металлический лист. «Чайные жемчужины» выпекать при высокой температуре.

ПИРОГ «ДЕД МОРОЗ»

Продукты для приготовления теста: 250 *г* муки, 120 *г* сливочного масла, 3 яичных желтка, 80 *г* сахара, немного тертой лимонной цедры и пищевой соды.

Для помады: 3 яичных белка, 100 *г* молотого ядра грецкого ореха, 100 *г* сахарной пудры.

Из муки, сливочного масла, яичных желтков, сахара, тертой

лимонной цедры и пищевой соды замесить песочное тесто и положить его в смазанный маслом и посыпанный мукой небольшой противень. Выпекать корж при средней температуре до полуготовности, затем покрыть помадой и выпекать до готовности. Остывший пирог нарезать маленькими кусочками.

Способ приготовления помады: яичные белки взбить в пену, перемешать с молотым орехом и сахарной пудрой.

ПЕСОЧНЫЙ СЛАДКИЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: 140 *г* сахара, 100 *г* сливочного масла, 4 яйца, 1 лимон, 200 *г* муки, 50 *г* ядра грецкого ореха.

Сливочное масло, сахар и 4 яичных желтка взбить в пену и добавить к ней лимонный сок из половины лимона, тертую цедру с 1 лимона, а затем ввести муку и пену из яичных белков. После этого добавить молотый или рубленый орех.

Форму для выпечки хлеба смазать маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпекать изделие при низкой температуре. Остывший хлебец нарезать тонкими ломтиками.

ОРЕХОВЫЕ ГНЕЗДА

Продукты для приготовления: 260 *г* сахара, 300 *г* муки, 200 *г* сливочного масла, 3 яйца, тертая лимонная цедра с /2 лимона, 150 *г* молотого ядра грецкого ореха или миндаля, 100–150 *г* лесного ореха, 30 *г* какао-порошка, щепотка молотой корицы, фруктовое повидло, ванильный сахар.

100 *г* сахара, 300 *г* муки, 200 *г* сливочного масла, яйцо, тертую лимонную цедру вымесить и 2/з части теста раскатать в прямоугольный пласт по размеру противня.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него тесто, проколоть в нескольких местах вилкой и выпекать корж до полуготовности.

Молотый грецкий орех или миндаль перемешать с какао-порошком, 160 *г* сахара, корицей и 2–3 яйцами, в результате чего получится кремовая масса — начинка.

Полувыпеченное тесто смазать обильно повидлом (абрикосовым, малиновым, земляничным или каким-нибудь иным) и покрыть ровным слоем ореховой начинки.

Из оставшегося теста скатать тонкие жгутики и уложить их сеткой на начинку.

Подготовленный таким образом пирог выпекать при умеренной температуре до готовности. Затем посыпать ванильным сахаром, клетки наполнить свежим повидлом и посредине каждого гнезда положить по одному-два ядра поджаренного лесного ореха.

ПЕЧЕНЬЕ «ВЕЧЕРНИЙ ЧАЙ»

Продукты для приготовления: 4 яйца, 280 *г* сахара, 240 *г* муки, ванилин (по вкусу).

Тесто вымешать и чайной ложкой разложить бугорками на смазанный маслом, посыпанный мукой противень. Противень с тестом оставить на столе на 12 часов.

Изделия выпекать в разогретой печи при низкой температуре.

РОЖКИ БЕЗ ЯЙЦА

Продукты для приготовления: 280 *г* муки, 210 *г* маргарина, 100 *г* очищенного молотого миндаля, 70 *г* сахара, ванильный сахар, шоколадная глазурь.

Муку, маргарин, миндаль и сахар смешать и вымесить крутое тесто. Из теста сформовать маленькие рожки, уложить их на смазанный маслом, посыпанный мукой металлический лист и выпекать при средней температуре до светло-желтого цвета.

Горячие рожки обкатать в ванильном сахаре. Оба кончика рожков обмакнуть в шоколадной глазури и высушить. (Чтобы получить шоколадную глазурь, надо подогреть шоколад на горячем пару.)

ПЕЧЕНЬЕ «ПАРМСКАЯ ОБИТЕЛЬ»

Продукты для приготовления: 150 *г* сливочного масла, 250 *г* сыра, 1 ст. ложка смальца, соль по вкусу, 350 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, сметана в количестве, необходимом для получения теста средней консистенции, 2 яичных желтка.

Сливочное масло хорошо вымешать с грубо тертым сыром, затем добавить смалец, соль и соединенную с порошком для печенья муку. Сюда же добавить сметану и замесить тесто. Из теста скатать жгутики, сформовать из них одинаковые кольца, уложить в смазанный смальцем противень, дважды смазать поверхность яичным желтком, посыпать сыром и солью.

Подготовленные таким образом кольца выпекать в печи при средней температуре.

ПИРОГ «ЛУЧШЕ МЕНЯ НЕТ»

Продукты для приготовления: 500 *г* муки, 1 пачка порошка для аеченья, 200 *г* сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки смальца, 3 дольки шоколада, 1/2 пачки ванильного сахара, молоко.

Для начинки: фруктовое повидло; молотое ядро лесного ореха и ванильный сахар для посыпки.

Муку перемешать с порошком для печенья и на кухонной доске вымесить тесто, добавив к муке сахар, яйца, смалец, тертый шоколад и ванильный сахар. Молока надо взять столько, чтобы получить тесто ниже средней консистенции.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, уложить в него половину теста пластом, поверхность пласта обильно смазать любым фруктовым повидлом и покрыть второй половиной теста. Верх изделия густо смазать яичным желтком и посыпать молотым лесным орехом. Выпекать в горячей печи при высокой температуре.

Горячий пирог посыпать ванильным сахаром и нарезать квадратами.

ПИРОГ С МИНДАЛЬНО-ИЗЮМОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 140 *г* муки, 70 *г* сахара, 100 *г* сливочного масла, 1 яичный желток.

Для начинки: 40 *г* сливочного масла, 140 *г* сахара, 7 яиц, 100 *г* миндаля, 70 *г* изюма, ванилин, повидло.

Приготовить тесто средней консистенции и уложить в большой противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Сверху тесто смазать повидлом и положить начинку.

Пирог выпекать при средней температуре.

Способ приготовления начинки: сливочное масло растереть в посуде, добавить сахар, 7 яичных желтков, молотый миндаль, изюм, ванилин и 7 яичных белков, взбитых в пену.

ВАФЕЛЬНО-ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 2 яичных белка, 250 *г* сахарной пудры, 250 *г* молотого ядра грецкого ореха, 3 чайные

ложки крепкого черного кофе, миндаль для обкатки.

Продукты варить на пару до получения однородной густой массы. Горячую массу набирать чайной ложечкой и обкатывать в рубленом миндале.

Овальные бугорки положить на маленькие вафельные пластинки.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ II

Продукты для приготовления теста: 250 *г* муки, 250 *г* сахара, 250 *г* вареного картофеля, 100 *г* смальца, 1 яйцо, 1 порошок для печенья, 150 *г* молотого ядра грецкого ореха, тертая лимонная цедра, немного молока.

Для начинки: фруктовое повидло.

Тесто хорошо вымесить и /3 часть его отложить для оформления поверхности изделия. Остальное тесто раскатать скалкой в пласт, уложить в смазанный маслом противень и сверху намазать фруктовым повидлом.

Из /з части теста скатать тонкие жгутики и уложить их на повидло в виде сетки.

Пирог выпекать в горячей печи при средней температуре.

ПИРОГ С ШАРИКАМИ

Продукты для приготовления теста (первого): 250 г муки, 100 *г* маргарина, 1 яйцо, 1 порошок для печенья, тертая цедра и сок из 1 лимона, ванилин (по вкусу), 100 *г* сахара, немного молока (если тесто получится очень крутое).

Для начинки: 200 г сливового повидла.

Замесить тесто средней консистенции и уложить его в смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Сверху на тесто выложить густое сливовое повидло.

Продукты для приготовления теста (второго): 100 *г* муки, 100 *г* маргарина, 50 *г* сахара, 60 *г* молотого ядра грецкого ореха, немного корицы, несколько ложек молока.

Вымесить тесто, сформовать из него маленькие шарики и покрыть ими повидло.

Пирог выпечь при средней температуре, посыпать ванильным сахаром и еще горячим нарезать квадратиками или прямоугольниками.

МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Продукты для приготовления: 100 *г* миндаля, 150 *г* сахара, 100 *г* сливок, 100 *г* муки, 40 *г* лимонной корки в сахаре, шоколад.

Миндаль очистить и нарезать длинной стружкой. Сахар, сливки, миндаль, муку и тонко нарезанную лимонную корку в сахаре смешать. Постоянно помешивая, довести массу до кипения (но не кипятить).

Металлический лист смазать маслом и положить на него чайной ложкой тесто в виде бугорков на расстоянии 3–4 *см* друг от друга. Мокрой ложечкой сформовать из теста лепешки и выпекать при низкой температуре.

Выпеченные изделия горячими снять с листа ножом. Когда лепешки остынут, заглазировать их шоколадом.

МИНДАЛЬНЫЕ БУТОНЫ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 80 *г* рубленого миндаля, 100 *г* сахара, 3 яйца, 80 *г* сливочного масла, молоко в количестве, необходимом для получения теста средней консистенции.

Для начинки: абрикосовое повидло; ванильный сахар для посыпки.

Все продукты, предназначенные для приготовления теста, хорошо вымешать и раскатать в пласт толщиной 3–4 *мм.* Из пласта нарезать квадраты, смазать их повидлом и положить в центре ядро грецкого или лесного ореха. Углы квадратов поднять кверху и плотно соединить так, чтобы они склеились на 1–0,5 *см* ниже кончиков.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпечь бутончики при высокой температуре до румяного цвета.

При подаче на стол посыпать ванильным сахаром.

ПИРОГ С ФРУКТОВО-МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 250 *г* муки, 180 *г* смальца, 80 *г* сахара, 1 пачка порошка для печенья, 3 яичных желтка.

Для начинки: фруктовое (абрикосовое или малиновое) повидло, 120 *г* сахарной пудры, 1/2 пачки ванильного сахара, 3 яичных белка, 120 *г* очищенного молотого миндаля.

Из муки, смешанной с порошком для печенья, смальца, сахара, яичных желтков вымесить тесто, раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см* и положить в смазанный маслом и

посыпанный мукой противень, намазать повидлом, а сверху покрыть начинкой. Начинку посыпать молотым миндалем (40 *г)* и выпечь изделие в печи до румяного цвета. Полуостывший пирог нарезать прямоугольными кусочками.

Способ приготовления начинки: сахарную пудру смешать с ванильным сахаром и по частям ввести в крепкую пену из яичных белков. Затем добавить к этой массе еще 80 *г* молотого миндаля.

ПИРОГ С ОРЕХОВОЙ ПОСЫПКОЙ

Продукты для приготовления теста: 280 *г* муки, 6 яиц, 1/2 пачки порошка для печенья, 8 ст. ложек сахарной пудры, 60 г мар| арина, 50 *г* сметаны, 100 г абрикосового повидла, ванилин, 30 г ядра грецкого ореха.

Яичные желтки, муку, порошок для печенья, 2 ст. ложки сахарной пудры, топленый маргарин и сметану хорошо замесить, следя, чтобы тесто не получилось очень сухим.

Противень среднего размера смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем тесто до светло-желтого цвета, т. е. до полуготовности. Затем противень с тестом вынуть из печи и дать коржу остынуть, после чего обильно смазать его абрикосовым повидлом или джемом.

6 яичных белков и 6 ст. ложек сахарной пудры взбить в пену и выложить ее на абрикосовое повидло, а сверху посыпать измельченным ядром ореха.

Пирог поставить в духовку и допекать при низкой температуре, пока верх хорошо зарумянится, и еще теплый нарезать ломтиками, кирпичиками, ромбиками (нарезать острым ножом, смоченным в воде).

МАЛИНА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Продукты для приготовления: бисквит, 300 *г* малины, 200 *г* сливок, 200 *г* сахара.

Для ванильного крема: 120 *г* сахарной пудры, 400 *г* молока, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, ванилин, рюмочка коньяка или рома.

Из бисквита нарезать палочки, уложить их на дно глубокой стеклянной посуды, сверху положить целую малину (можно земляннику), посыпать сахаром и покрыть половиной приготовленного ванильного крема. Затем снова чередовать палочки, малину, сахар и крем. Сверху выложить взбитые сливки и поставить изделие на лед или в холодильник.

Способ приготовления ванильного крема: в глубокой посуде из сахарной пудры, молока, яиц, муки и ванилина сварить густой крем и добавить к нему рюмочку коньяка или рома.

КУЛЬКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Продукты для приготовления: 80 *г* сахара, 80 *г* муки, 4 яйца, 400 *г* сливок, 250 *г* земляники, ванильный сахар.

Сахар, муку и яйца взбить в густую пену.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и чайной ложкой выложить в него тесто в виде бугорков на расстоянии 3–4 *см* друг от друга. Во время выпечки бугорки расплывутся в лепешки. Осторожно острым ножом снять их с противня и свернуть в треугольные кульки. Это надо делать быстро, пока не остыли лепешки.

Кульки перед употреблением наполнить взбитыми с ванильным сахаром сливками, а сверху положить спелую землянику.

БИСКВИТНЫЕ СУХАРИКИ

Продукты для приготовления: 10 яиц, 120 *г* сахара, 180 *г* муки, 70 г сливочного масла.

В глубокую посуду положить 5 яиц, 5 яичных желтков, всыпать сахар и массу хорошо взбить мутовкой. Посуду поставить на край плиты или на совсем слабый огонь и продолжать взбивать яичную массу до ее загустения, затем снять с плиты и интенсивно мешать до полного охлаждения.

К остывшей массе добавить муку и 50 г немного подогретого сливочного масла.

Форму средней величины для выпечки пряников смазать сливочным маслом, посыпать мукой и заполнить бисквитной массой на 3/4 высоты.

Выпекать изделие при умеренной температуре.

Выпеченный бисквит выложить на сито и оставить до следующего дня, нарезать ломтиками толщиной 1 *см,* уложить плашмя на металлический лист и в горячей печи выпекать до светло-коричневого цвета.

Оставшиеся 5 яичных белков употребить для других целей.

ПЫШКИ ИЗ КАПУСТЫ

Продукты для приготовления: 500 *г* мелко нашинкованной капусты, 50 *г* смальца, 100 *г* маргарина, 300 *г* муки, 100–200 *г* сметаны, соль, 1 яйцо.

Капусту стушить на смальце. Когда она остынет, смешать ее с мукой, маргарином и сметаной и вымесить тесто средней консистенции. Тесто раскатать в пласт толщиной 2–2,5 *см,* вырезать из него круглые пышки и смазать их поверхность яйцом. Выпекать изделия при средней температуре.

На стол подавать в теплом виде.

ШТАНГИ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

Продукты для приготовления: 110 г муки, 100 *г* сливочного масла, 1 яйцо, красный перец, сыр.

Из муки и масла приготовить тесто, раскатать его в пласт и сложить. Этот процесс повторить 3–4 раза. Последний раз раскатать тесто скалкой в прямоугольный пласт и разрезать теплым ножом на штанги шириной 2 *см,* длиной 10 *см.* Штанги уложить на металлический лист и смазать их поверхность яйцом, предварительно размешав его с красным перцем (по вкусу), сверху посыпать тертым на герке сыром. Смазывать поверхность яйцом нужно так, чтобы яичная масса не попала на бока штанги, иначе тесто не сможет равномерно подняться. Штанги с красным перцем выпекать в разогретой печи при высокой температуре.

Выход — примерно 20 шт.

ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ ИЗ СЫРА

Продукты для приготовления: 250 *г* молока, 80 *г* сливочного масла, 140 *г* муки, 3 яйца, 120 *г* тертого на терке сыра, соль.

Молоко вскипятить с маслом, всыпать в него муку и, помешивая, держать на огне до тех пор, пока масса не станет отделяться от стенок посуды. Продолжая размешивать, добавить к ней 3 яйца, тертый сыр и немного соли.

Массу выложить ложкой в смазанный маслом противень, сформовав лепешки, и выпекать длительное время. Первые 15 мин. дверцу духовки не открывать.

СЫРНЫЕ ВАФЕЛЬКИ

Продукты для приготовления: 50 *г* тертого сыра, 200 *г* сметаны, соль, мука в количестве, нужном для получения жидкого теста, тмин.

Из всех продуктов приготовить тесто. Противень смазать сливочным маслом и положить в него тесто маленькими лепешками. Каждую лепешку посыпать несколькими зернышками тмина и выпекать изделия на нижнем огне.

МИНДАЛЬНО-ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 250 *г* муки, 250 *г* молотого миндаля, 250 *г* сахара, 250 *г* маргарина, сок из 1/2 лимона, тертая цедра с 1 лимона, 1 яйцо, 3 яичных желтка.

Для начинки: фруктовое повидло.

Замесить тесто средней консистенции. 2/з части теста уложить пластом в смазанный маслом и посыпанный мукой противень и нама зать фруктовым повидлом. Из оставшегося теста скатать тонкие жгутики и положить их на повидло в виде сетки.

Пирог выпекать при средней температуре и еще теплым нарезать квадратиками или кирпичиками.

СДОБНЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления теста: 210 г муки, 140 г сливочного масла, 60 *г* сахара, 2 яичных желтка.

Для начинки: 3 яичных белка, 120 *г* молотого миндаля, немного ванилина, 180 *г* сахара, фруктовое повидло.

Из муки, сливочного масла, сахара и яичных желтков вымесить крутое тесто и оставить на доске на 20–30 мин. Затем руками расправить его в пласт толщиной в палец, уложить в небольшой противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, и намазать красным фруктовым повидлом. Сверху на повидло выложить миндальную начинку.

Выпекать изделие при средней температуре. Пирог нарезать теплым, потому что остывшим он ломается.

Способ приготовления начинки: 3 яичных белка взбить в крепкую пену и перемешать с молотым миндалем, сахаром и ванилином.

ОРЕХОВО-ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 100 *г* муки, 4 яичных белка, 250 *г* сахара, 300 *г* молотого ядра грецкого ореха, 3 ложки какао, тертая лимонная цедра, молотая гвоздика и корица.

Яичные белки вместе с сахаром взбить в пену, добавить остальные продукты (по рецепту) и хорошо вымесить. Из готовой массы сформовать шарики, уложить их в противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, и выпекать при средней температуре.

Это печенье несколько недель сохраняется свежим.

ОРЕХОВО-ФРУКТОВЫЕ БАШЕНКИ

Продукты для приготовления теста: 210 *г* муки, 140 *г* маргарина, 70 *г* сахарной пудры, 2 яичных желтка.

Для начинки: 150 г молотого ядра грецкого ореха, крепкая пена из 2 яичных белков, 120 *г* сахара, клубничное или вишневое варенье.

Приготовить песочное тесто, раскатать скалкой в тонкий пласт и вырезать из него круглые коржики диаметром 3 *см.* На средину каждого кружочка положить начинку так, чтобы осталась из теста свободная кайма. Начинку посредине вдавить пальцем и в ямочку положить по одной клубнике или вишне.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, уложить в него изделия и выпекать их при средней температуре до светло-коричневого цвета.

Способ приготовления начинки: молотый орех растереть с сахаром-песком и пеной из яичных белков.

ПЕЧЕНЬЕ «ДОМАШНЕЕ»

Продукты для приготовления: 600 *г* муки, 120 *г* маргарина, 250 *г* сахарной пудры, неполная чайная ложка соды, 1 пачка ванилина, 200 *г* сметаны.

Из всех продуктов замесить крутое тесто, раскатать скалкой в пласт толщиной 1 *см.,* вырезать из него формочками для штамповки печенья разнообразные фигуры и уложить в противень (противень смазывать не надо).

Изделия выпекать при средней температуре. Только что выпеченное печенье твердое, но через несколько дней оно становится мягче. Сохраняется длительное время.

ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 250 *г* молотого ядра лесного ореха или миндаля, 6 яиц, 250 *г* сахара с ванилином.

Для начинки: малиновый джем; шоколад для глазировки.

Яйца взбить в пену и, слегка перемешивая, добавить к ним сахар с ванилином, молотое ядро лесного ореха (или миндаль). Наполнить этой массой длинную форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Тесто выпекать при низкой температуре. Готовый батон разрезать по горизонтали на два пласта, начинить малиновым джемом, а сверху заглазировать шоколадом (шоколад подогреть на пару).

ПРЯНИК ИЗ ЦУКАТОВ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 5 яиц, 300 *г* сахара, 200 *г* молока, 300 *г* рубленого цуката, изюм.

Рубленый цукат и изюм хорошо смешать с мукой. Яичные желтки, сахар и молоко взбить в пену. Яичные белки также взбить в крепкую пену. К пене из яичных желтков при беспрерывном помешивании поочередно добавлять пену из белков и муку с цукатом и изюмом.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, вылить в него массу и выпекать при низкой температуре. Пряник нарезать только остывшим.

ЧЕРНО-БЕЛЫЙ ПИРОГ

Продукты для приготовления: 200 *г* муки, 6 яиц, 200 *г* сахара, 200 *г* маргарина, 60 *г* шоколада.

Для начинки: фруктовое повидло; 50 *г* рубленого ядра грецкого ореха для посыпки.

Яичные желтки, сахар и маргарин взбить в пену и добавить к ней крепкую пену из яичных белков и муку.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выложить в него половину полученной массы. Сверху массу смазать небольшим количеством разжиженного повидла.

В оставшееся тесто добавить растопленный на пару шоколад (можно его заменить какао-порошком) и полученной темной массой покрыть повидло. Сверху пирог посыпать рубленым орехом. Выпекать при средней температуре, нарезать кирпичиками.

ПИРОГ «БАЛОВНИЦА»

Продукты для приготовления теста: 280 *г* муки, 140 *г* маргарина, 140 *г* сахара, 2 яйца, немного пищевой соды, молотой корицы и гвоздики.

Для начинки: фруктовое повидло.

Из всех продуктов, кроме повидла, вымесить тесто средней консистенции, /з теста оставить для оформления поверхности изделия, а остальное уложить в противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, и намазать фруктовым повидлом. Из оставшегося теста скатать тонкие жгутики и положить их на повидло сеткой.

ПЕЧЕНЬЕ «ПИСЬМО»

Продукты для приготовления теста: 250 *г* муки, 250 *г* сливочного масла, 8 яичных желтков.

Для начинки: 180 *г* сахара, 180 *г* очищенного молотого миндаля, 5 яичных желтков, 180 *г* изюма, 2 яйца, сок из 1/2 лимона.

Вымесить тесто, сформовать из него 40 шт. шариков, накрыть полотенцем и поставить в холодное место на ночь. На следующий день шарики раскатать скалкой в тонкие коржи, на середину каждого положить чайной ложкой начинку и завернуть края теста в виде конверта.

Печенье выпекать при высокой температуре и еще горячим посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: сахар, яичные желтки, миндаль, 2 яйца, изюм и лимонный сок хорошо растереть.

КОРЖИ «РАВНОВЕСИЕ»

Продукты для приготовления: 250 *г* муки, 6 яиц, 250 *г* маргарина или сливочного масла, 250 *г* сахара.

Сливочное масло, сахар и яичные желтки хорошо растереть, добавить к ним муку и растирать еще на протяжении 30 мин. Полученную массу осторожно перемешать со взбитыми в пену яичными белками и выложить в смазанный маслом, посыпанный мукой противень.

Выпеченный корж положить на доску и различными формочками вырезать печенье. Очень красивые коржики получаются, если их поверхность покрыть растопленным на пару шоколадом.

МИНДАЛЬНАЯ СМЕСЬ

Продукты для приготовления: 700 *г* муки, 1 /2 пачки порошка для печенья, 300 *г* сахара, 150 *г* мелко рубленного миндаля, щепотка соли, 150 *г* сливочного масла, 1 яйцо, молоко в количестве, необходимом для получения крутого теста.

Замесить тесто, поставить его на 1 час на расстойку, раскатать на доске скалкой в пласт толщиной 1–1,5 *см* и вырезать различными формочками коржики.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать печенье при средней температуре.

ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ I

Продукты для приготовления теста: 220 *г* муки, 200 *г* сливочного масла, 280 *г* сахара, 6 яиц.

Для начинки: 500 *г* вишен.

Сливочное масло, сахар и яичные желтки взбить в пену, добавить к ней муку и пену из яичных белков.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, вылить в него массу и выпекать. Через несколько минут противень вынуть из печи, на пирог разложить вишни с косточками и выпекать изделие до готовности.

Теплый пирог разрезать на кусочки величиной в спичечную коробку.

ПИРОГ С ВИНОГРАДОМ

Продукты для приготовления: 400 *г* муки, 250 *г* сливочного масла, 120 *г* сахара, лимонная цедра с 1/2 лимона, 2 яйца (из них 1 для смазывания изделия сверху).

Для начинки: 100 *г* молотого ядра грецкого ореха, 100 *г* панировочных сухарей, 1250 *г* винограда,50 *г* ликера, 200 *г* сахара; щепотка молотой корицы для посыпки пирога.

Муку, сливочное масло, 120 *г* сахарной пудры, тертую лимонную цедру хорошо растереть, добавить яйцо, быстро вымесить тесто креп кой консистенции и поставить в холодное место на 60 мин.

Виноград очистить, промыть тщательно в проточной воде, высыпать в дуршлаг и хорошо сцедить воду. Затем положить в эмалированную кастрюлю, посыпать 120 *г* сахарной пудры, полить ликером и оставить на 30 мин. За это время виноград

несколько раз перемешать деревянной ложкой.

Молотый орех смешать с панировочными сухарями, 80 *г* сахара и щепоткой молотой корицы.

Охлажденное тесто разделить на две неравные части. Большую часть раскатать в пласт, положить в смазанный маслом противень и выпекать до полуготовности, а затем охладить.

Теплый корж посыпать половиной порции ореховой смеси, покрыть виноградом и посыпать остатком ореховой смеси.

Вторую, меньшую, часть теста тоже раскатать, положить на начинку, а края кругом тщательно защипать, чтобы образовавшийся во время выпечки сок не вытекал в противень. Верхний пласт смазать яйцом, проколоть в нескольких местах вилкой и выпекать пирог при умеренной температуре 40–50 мин.

Остывший пирог нарезать квадратами и посыпать смесью сахарной пудры и молотой корицы.

ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ II

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 200 *г* сахара, 120 *г* жира (маргарин, смалец или сливочное масло), 1 пачка порошка для печенья, 1 яйцо, тертая лимонная цедра, соль.

Для начинки: 1000 *г* вишен, сахар, панировочные сухари.

Приготовить тесто средней консистенции (если оно получится очень крутое, надо добавить немного молока). 2/3 части теста уложить в противень, посыпать панировочными сухарями, а сверху положить мытую, без косточек вишню и посыпать 100–150 *г* сахара. Оставшееся тесто раскатать в тонкие жгутики и разложить их на вишни в виде крупной сетки. Перед выпечкой пирог смазать яичным желтком. Выпекать при средней температуре.

ПИРОГ С ВИШНЯМИ И ЧЕРЕШНЯМИ

Продукты для приготовления теста: 6 яиц, 200 *г* сахарной пудры, 150 *г* печенья, 1 чайная ложка молотой корицы.

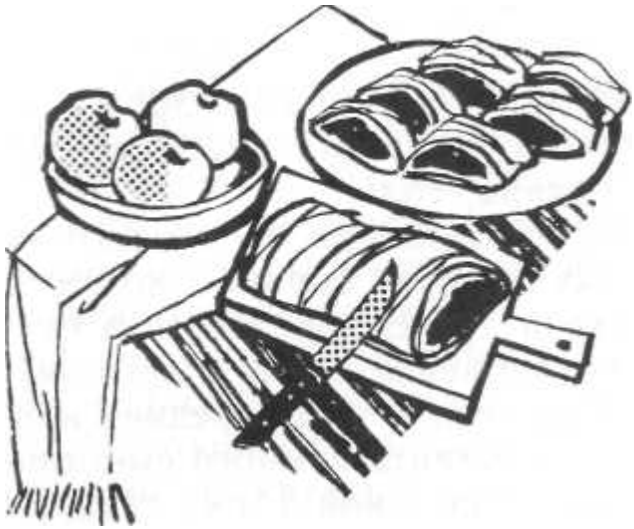
Для начинки: 250 *г* черешен, 250 *г* вишен.

Яичные белки взбить в пену, добавить к ней сахарную пудру, желтки, молотое печенье и корицу.

Половину полученной массы вылить в противень, дно которого нужно покрыть заранее промасленной бумагой.

Черешни и вишни (без косточек) перемешать и выложить на тесто. Затем вылить оставшуюся массу и разровнять ее.

Пирог выпекать при средней температуре и еще теплым разрезать на порции.



ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

СДОБНАЯ СЛОЙКА С КРЕМОМ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 280 *г* сливочного масла, сок из 1/2 лимона или чайная ложка уксуса, 1 яйцо, 50 *г* соли.

Для крема: 4 яйца, 120 *г* сахара, ванилин, 100 *г* муки, 1 *л* молока.

250 *г* сливочного масла смешать с 80 г муки, сформовать в виде кирпича и поставить в холодное место.

Из оставшейся муки, 30 *г* сливочного масла, 1 яйца, уксуса и соленой воды вымесить тесто средней консистенции. Тесто месить на доске до образования пузырей, накрыть салфеткой и оставить на 20–25 мин.

Выстоявшееся тесто раскатать скалкой в толстый пласт, положить на его средину холодный кирпич из масла и муки, завернуть стороны пласта наверх и раскатать тесто в толстый пласт. Надо следить, чтобы масло равномерно распределить по тесту. Пласт сложить в три слоя прямоугольником и поставить на 20–25 мин. в холодное место, после раскатать в толстый пласт, сложить в три слоя и поставить на 10–15 мин. в холодное место.

Готовое тесто разрезать на две части, раскатать в пласты, поколоть вилкой и выпекать до румяного цвета. Выпеченный корж осторожно снять на доску.

Один корж покрыть кремом и сверху уложить второй. Посыпать ванильной сахарной пудрой.

Способ приготовления крема: 4 яичных желтка, 60 *г* сахара, ванилин, 100 *г* муки хорошо размешать с 200 *г* холодного молока и при непрерывном помешивании влить в 800 *г* кипящего молока. Когда вся масса закипит, снять ее с огня и смешать со сладкой пеной из яичных белков (4 яичных белка и 60 г сахара).

ПИРОГ СО СЛИВАМИ

Продукты для приготовления теста: 600 *г* муки, 20 *г* дрожжей, 400 *г* сметаны, 2 яичных желтка, 30 *г* рома, 180 *г* смальца или 200 *г* сливочного масла (маргарина), 60 *г* сахара, соль.

Для начинки: 2 *кг* слив (венгерки), 200 *г* сахара, 60 *г* молотого ядра грецкого ореха, 120 *г* панировочных сухарей,

корица, гвоздика.

Жир растереть с мукой. Соль, сахар и дрожжи развести в сметане. В муке сделать воронкообразное углубление, влить в него сметанную массу, ром, 2 яичных желтка и вымесить тесто средней консистенции. Если тесто получится крутое, добавить немного сметаны.

Вымешенное тесто раскатать в пласт толщиной 1 *см,* сложить втрое, накрыть салфеткой и оставить на доске на 25–30 мин. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить и опять охлаждать не менее 30 мин. И так три раза.

Затем тесто разрезать на две части, каждую раскатать в пласт толщиной 1 *см,* уложить один из них в смазанный жиром противень, смазать яичным белком и просушить. Далее тесто в противне посыпать панировочными сухарями, 100 *г* сахара, 60 *г* молотого ореха, сверху положить сливовую начинку и покрыть вторым пластом. Поверхность изделия смазать жиром. Выпекать в горячей печи.

Готовый пирог посыпать ванильным сахаром и нарезать квадратиками.

Способ приготовления начинки: из 2 *кг* слив вынуть косточки, а мякоть перемешать со 100 *г* сахара, корицей, гвоздикой (по вкусу).

ПЫШКА НА ШКВАРКАХ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 80 *г* шкварок, 100 *г* смальца, 2 яичных желтка, 15 *г* разбавленных в сметане дрожжей, неполная чайная ложка соли, сметана.

Из всех продуктов (шкварки мелко посечь) вымесить тесто на сметане. Когда оно уже не будет приставать к рукам и станет мягче, чем тесто для пирога, раскатать его скалкой и сложить. Процесс повторить 3 раза с интервалами перед раскатыванием в 15 мин. Последний раз тесто раскатать в пласт толщиной в 2 пальца и вырезать из него пышки. На поверхности ножом сделать крупную сетку и смазать яичным желтком. Пышки выпекать при высокой температуре.

СЛОЕНЫЙ РУЛЕТ С КАПУСТОЙ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 1 яйцо (1/2 яйца в тесто, 1/2 — для смазывания), 120 г смальца.

Для начинки: 1200 г капусты, немного сахара, молотого

черного перца, муки, соли, лук, смалец.

Приготовить обычным способом слоеное тесто, вытянуть его в пласт и оставить сохнуть.

Головку свежей капусты очистить от верхних листьев, вырезать качан, острым ножом тонко нарезать, посолить и оставить в миске на 30 мин., после чего хорошо отжать.

1 ст. ложку смальца растопить в кастрюле, добавить 1 ст. ложку сахарной пудры и кипятить в течение 1 мин. Когда сахар станет коричневого цвета, добавить жир, мелко нарезанный лук (одну маленькую луковицу или половину большой), капусту, молотый черный перец и, часто помешивая, поджарить.

Подсохший слоеный пласт полить топленым смальцем, покрыть капустой и скатать в рулет.

В противень, смазанный смальцем, уложить рулет, смазать его поверхность смальцем, яйцом и выпекать в горячей печи до образования румяной корочки.

СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, щепотка соли, 1 яйцо (1/2 яйца в тесто, 1/2 —для смазывания), 100 *г* смальца.

Для начинки: 1200 *г* яблок, 50 *г* панировочных сухарей, 50 *г* молотого ядра грецкого ореха, 100 *г* сахара, щепотка молотой корицы, ванильный сахар для посыпки.

Вытянутый тонкий, как папиросная бумага, слоеный пласт после подсушивания посыпать мелкими панировочными сухарями и полить топленым смальцем.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и выложить ровным слоем на тесто, сверху посыпать молотым орехом или миндалем и смесью сахарной пудры с корицей. Укладывая начинку на тесто, нужно учесть, что подготовленный к выпечке пирог (после завертывания наверх краев и защипывания их) по величине должен соответствовать противню, в котором он будет выпекаться.

Тесто уложить в смазанный смальцем противень, смазать топленым жиром, яйцом и в горячей печи выпекать до образования румяной корочки.

Готовый пирог посыпать ванильным сахаром.

СЛОЕНЫЕ ПЫШКИ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

Продукты для приготовления: мука высшего сорта и сливочное масло, яичный желток, соль.

Взять равное количество совершенно сухой, просеянной муки и сливочного масла (для одной порции примерно 50 *г).* Из 40 *г* муки и 40 *г* сливочного масла вымесить первое тесто. Из остальной муки, сливочного масла, соли и холодной воды вымесить второе тесто крутой консистенции. Оба теста после тщательного вымешивания поставить в холодное место на 15 мин.

Остывшее тесто (большую порцию) раскатать скалкой на посыпанной мукой доске в прямоугольник, положить на середину меньшую порцию теста, завернуть все концы нижнего пласта наверх, раскатать квадратный пласт, сложить пополам и снова раскатать. Затем тесто сложить вдвое, накрыть салфеткой и поставить в холодное место на 20 мин.

Вторично остывшее тесто снова раскатать и сложить дважды с интервалами между раскатками в 30 мин. После последнего перерыва тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 *см,* вырезать формочками круглые лепешки, уложить их на металлический лист, густо смазать поверхность яичным желтком и выпекать в горячей печи.

Сливочное масло для приготовления слоеных пышек должно быть совершенно твердым. Тесто следует месить в прохладном месте. Чем меньше посыпать мукой тесто, тем оно лучше. Перед каждым складыванием нужно начисто сметать муку с доски.

Смазывая поверхность пышек яичным желтком, необходимо следить, чтобы он не стекал по краям пышек, в противном случае во время выпечки они не поднимутся.

СЛОЕНЫЕ ПЫШКИ НА ШКВАРКАХ

Продукты для приготовления: 400 *г* муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки крепкого рома, щепотка черного перца, соль (по вкусу), молоко, 250 *г* шкварок.

Из всех продуктов (кроме шкварок) вымесить тесто средней консистенции, раскатать его скалкой в пласт толщиной 1,5 *см,* смазать теплым топленым смальцем и посыпать молотыми шкварками. Тесто сложить и снова раскатать. Этот процесс повторить 4–5 раз, а перед последней раскаткой поставить его на 30 мин. в холодное место. Остывшее тесто раскатать в пласт толщиной 2 *см.*

Круглой формой вырезать пышки и смазать их яичным желтком. Ножом на поверхности кружков сделать сетку.

Изделия выпекать при высокой температуре.

СЛОЕНЫЕ СДОБНЫЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления теста: 400 *г* муки, 100 *г* смальца, 100 *г* маргарина, 4 яичных желтка, 200 *г* сметаны, щепотка соли.

Для начинки: 200 *г* грецкого ореха, 4 яичных белка, 200 *г* сахара.

Приготовить тесто средней консистенции и разделить его на четыре части. Каждую часть раскатать в тонкий пласт, смазать топленым смальцем, оставленным от 100 г, и скатать в рулет. Рулет разрезать на 15 кусков, раскатать скалкой, положить на каждый из них начинку из сладкого ореха и сформовать в виде рожков.

Поверхность изделий не смазывать. Выпекать в горячей печи.

Способ приготовления начинки: молотый орех и сахар перемешать слегка с 4 яичными белками, взбитыми в пену.

СЛОЕНЫЙ РУЛЕТ

Продукты для приготовления теста: 400 *г* муки, 120 *г* смальца, 1 яйцо, немного уксуса, теплая соленая вода.

Для начинки: 6 яиц, 1250 *г* яблок, 1 лимон, 350 *г* сахара, 100 *г* рома, 1 апельсин, 120 *г* муки, ванилин.

Из 400 *г* муки, 20 *г* смальца, 1 яйца, уксуса, теплой соленой воды вымесить слоеное тесто, смазать топленым смальцем, накрыть салфеткой и оставить на доске. Затем тесто вытянуть в тонкий пласт на посыпанной мукой скатерти, высушить и снова смазать топленым смальцем.

Из 6 яиц, 120 *г* сахара, 120 *г* муки, лимонного сока приготовить бисквитную массу, разделить ее на 20 частей и разложить на растянутом пласте бугорками на одинаковом расстоянии (6–8 *см)* друг от друга. В каждый бисквитный бугорок вдавить по половинке небольшого очищенного яблока мягкого сорта.

Слоеный пласт осторожно скатать и уложить полученный рулет в смазанный противень. Поверхность изделия смазать топленым смальцем и выпекать до румяного цвета.

Из оставшегося сахара, 200 *г* воды, ванилина сварить сироп, охладить и добавить к нему апельсинный и лимонный соки, тертую апельсинную и лимонную цедру, ром. Этим раствором

пропитать пирог.

РУЛЕТ С ТВОРОГОМ

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 20 *г* смальца, 1 яйцо, 1 чайная ложка уксуса и теплая соленая вода (количество, необходимое для теста средней консистенции), 150 *г* смальца для смазывания теста и 30 г панировочных сухарей.

Тесто хорошо вымесить до образования пузырей, сформовать из него несколько круглых булок, уложить их на посыпанное мукой чистое полотенце, смазать поверхность топленым смальцем во избежание трещин, накрыть теплой кастрюлей и оставить на 10–15 мин. Каждую часть выстоявшегося теста раскатать в тонкий пласт, просушить, густо смазать топленым смальцем и посыпать панировочными сухарями.

На /з часть пласта положить начинку и с помощью полотенца, на котором лежит тесто, скатать тугой рулет.

Противень смазать смальцем, уложить в него рулеты, смазать их поверхность топленым смальцем и выпекать в горячей печи до румяного цвета.

Продукты для начинки и способ ее приготовления: 600 *г* свежего творога протереть через дуршлаг, перемешать с 300 *г* сметаны, 4 яичными желтками, тертой лимонной цедрой, 100 *г* сахара, 50 *г* отборного изюма и сладкой пеной из яичных белков (4 белка, 50 *г* сахара).

РУЛЕТ С МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Вымесить тесто (см. «Рулет с творогом»).

Для начинки: 200 *г* белого молотого миндаля, 200 *г* крошек песочного печенья или коржа, 6 яиц, 1 *л* молока, 200 *г* сахара, ванилин, тертая лимонная цедра, 50 *г* муки, 50 *г* ликера.

Яичные желтки хорошо размешать со 100 *г* сахара, 50 *г* муки, ванилином, 200 *г* холодного молока и, непрерывно помешивая, залить эту массу в кипящее молоко. Когда молоко еще раз закипит, снять его с огня и смешать с крепкой пеной из яичных белков и 100 *г* сахара, молотым миндалем, печеньем, ликером и тертой лимонной цедрой.

'/з часть вытянутого в очень тонкий, равномерный пласт теста покрыть приготовленной миндально-яичной начинкой и с помощью полотенца, на котором раскатывали тесто, скатать тугой рулет.

Противень смазать жиром, уложить в него рулеты (их три), смазать топленым смальцем и выпекать изделия при высокой температуре.

РУЛЕТ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Вымесить тесто (см. «Рулет с творогом»).

Для начинки: 1 *л* молока, 4 яйца, 200 *г* ядра грецкого ореха, 2 *г* корицы, тертая лимонная цедра, 60 *г* муки, 200 *г* сахара, 50 *г* изюма, 30 *г* панировочных сухарей.

4 яичных желтка, 100 *г* сахара, 60 *г* муки, 200 *г* холодного молока хорошо размешать и, непрерывно помешивая, залить в кипящее молоко. Когда масса вскипит, снять ее с огня.

Яичные белки и 100 г сахара взбить в крепкую пену и вместе с молотым ядром ореха, корицей, тертой лимонной цедрой и изюмом смешать с молочной массой.

'/з часть смазанного жиром и посыпанного сухарями пласта покрыть начинкой и скатать при помощи полотенца в рулет.

Противень смазать жиром, уложить в него рулеты, смазать поверхность жиром и выпекать изделия при высокой температуре до румяного цвета.

РУЛЕТ С МАКОВОЙ НАЧИНКОЙ

Вымесить тесто (см. «Рулет с творогом»).

Для начинки: 200 *г* мака, 200 *г* сахара, 50 *г* сухарей, 5 *г* молотой корицы, несколько штук растертой в ступе гвоздики, 100 *г* сливок, 50 *г* изюма.

Мак, сахар, сухари, корицу, гвоздику хорошо размешать, добавить изюм и снова слегка размешать. Тесто покрыть начинкой, полить сливками и скатать в рулет. Выпекать так же, как слоеные пироги с творогом, орехом, миндалем.

РУЛЕТ С КАРТОФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Вымесить тесто (см. «Рулет с творогом»). Приготовить начинку из таких продуктов: 1 *кг* вареного протертого картофеля, 6 яичных желтков, ванилина, тертой лимонной цедры, 150 *г* сахара, 50 *г* изюма и пены из 6 белков и 50 *г* сахара.

Тесто раскатать пластом, смазать топленым смальцем, посыпать панировочными сухарями и на /з часть его положить

начинку. Пласт скатать и смазать топленым смальцем. Выпекать изделие при высокой температуре до румяного цвета.

СЕГЕДИНСКИЙ ПИРОГ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Приготовить тесто (см. «Рулет с творогом»).

Для начинки: 300 *г* молотого ядра грецкого ореха, 150 *г* тертого на терке печенья, 100 *г* изюма, 100 *г* сахара, немного ванилина.

Для сиропа: 250 *г* сахара, 300 *г* воды, тертая лимонная и апельсинная цедра, молотая гвоздика, сок из 2 апельсинов, 50 *г* рома, сок из 1/2 лимона, 100 г какао или кофейного ликера.

Способ приготовления начинки: молотое ядро грецкого ореха, измельченное печенье, изюм, сахар и ванилин соединить и вымешать до получения однородной массы.

Тонкий пласт теста смазать топленым смальцем, посыпать начинкой и скатать. Изделие уложить в противень, сверху смазать топленым смальцем и выпекать до румяного цвета.

Выпеченный пирог немножко охладить и залить сиропом.

Способ приготовления сиропа: из сахара и воды сварить сироп, добавить гвоздику, тертую апельсинную и лимонную цедру.

Готовый сироп охладить, добавить к нему сок из 2 апельсинов, ром, лимонный сок и ликер.

ИЗДЕЛИЯ С МЕДОМ

ГЛАЗИРОВАННОЕ МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления теста: 250 *г* ржаной муки, 300 *г* белой пшеничной муки, 250 *г* меда, 20 *г* аммония, 100 *г* сахара, 4 яйца.

Для глазури: 2 яичных белка, 200 *г* сахара, несколько капель уксуса, 2 ст ложки сахарной пудры, соль.

Ржаную муку в глубокой посуде хорошо размешать деревянной ложкой с горячим медом.

Замесить гесто из белой пшеничной муки, аммония, сахара и яиц. Массу из ржаной муки и меда смешать с пшеничным тестом и вымесить.

На следующий день тесто (оно должно быть средней консистенции) разрезать на 3–4 части, раскатать на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной 0,5 *см* и вырезать маленькие круглые коржики. Уложить их в 2–3 *см* друг от друга в противень, слегка смазанный маслом, и выпекать в горячей печи сначала на верхнем, потом на нижнем огне 5–7 мин. Нельзя часто открывать духовку, но надо следить, чтобы коржики не сгорели.

Из продуктов, рекомендуемых рецептом, получится 5—б противней печенья.

Готовые коржики положить в глубокую посуду, залить теплой глазурью и слегка перемешать, чтобы хорошо проглазировались. В противень, смазанный маслом, уложить коржики и при открытой дверце духовки сушить сначала одну сторону, затем другую.

Способ приготовления глазури: из сахара и 5 чайных ложек воды сварить сироп. Когда он начнет икриться, добавить маленькими дозами, не переставая взбивать, взбитые в пену яичные белки. Добавить уксус, соль и 2 ст. ложки сахарной пудры.

«ДОМИНО»

Продукты для приготовления: 150 *г* сахара, 2 яйца, 3 ст. ложки меда, 50 *г* шоколада, 200 *г* муки, 1/2 пачки порошка для печенья.

Сахар с яйцами размешать до получения пенообразной массы, добавить к ней слегка подогретый мед, тертый на терке

шоколад и муку, перемешанную с порошком для печенья.

Готовое тесто уложить в смазанный маслом противень (пластом толщиной 0,5 *см)* и выпекать при низкой температуре.

Корж покрыть сахарной глазурью и оставить, чтобы он подсох, а затем нарезать в виде домино. На поверхность коржиков поставить (капнуть) точки из жидкого шоколада.

МЕДОВИК «К ВИНУ»

Продукты для приготовления: 100 *г* сахара, 2 ст. ложки меда, 2 яйца, 100 *г* лесного ореха, 1/2 чайной ложки молотой корицы, 250 *г* муки. 1 пачка порошка для печенья.

Сахар, мед и яйца вымешивать до получения пенообразной массы, добавить молотый орех, корицу и перемешанную с порошком для печенья муку.

Полученное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см* и нарезать полосками длиной 6–8 *см,* шириной 1,5–2 *см.*

Изделия уложить в смазанный маслом противень и выпекать при средней температуре. Этот медовик может сохраняться в течение нескольких дней и не терять вкуса.

ДЕБРЕЦЕНСКИЙ МЕДОВИК

Продукты для приготовления: 500 *г* меда, 500 *г* муки, 20 *г* смальца, 120 *г* сахарной пудры, 3 яичных желтка.

Мед хорошо прокипятить, снять с огня, добавить к нему 250 *г* муки, 20 *г* смальца, вымешать однородную массу и поставить в теплое место на 2–3 часа. 250 *г* муки просеять на доску, перемешать со 120 *г* сахарной пудры, 3 яичными желтками, вымесить тесто и соединить его с медовой массой.

Тесто раскатать в пласт и формочками вырезать печенье.

Металлический лист посыпать мукой и выпекать изделия в горячей печи при высокой температуре. Поверхность горячего выпеченного медового печенья можно смазать сладким молоком, придав ему таким путем блеск.

ОСОБЫЙ МЕДОВИК

Продукты для приготовления: 800 *г* муки, 650 *г* меда, 250 *г* гусиного жира, 120 *г* сахара, 8 яиц. рюмочка рома, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 чайная ложка молотой гвоздики,

несколько ядер грецкого ореха четвертинками.

Мед, гусиный жир, сахар закипятить и вылить в находящуюся в глубокой посуде муку. Массу хорошо вымешать деревянной ложкой и, пока она еще теплая, добавить к ней ром, корицу, гвоздику, яичные желтки и взбитые в пену яичные белки. Перед тем как тесто вылить в форму, добавить к нему орех.

Форму смазать маслом, посыпать мукой и наполнить тестом до половины в высоту, так как во время выпечки оно поднимается. Выпекать изделие при низкой температуре. Данную порцию желательно выпекать в двух формах или в два приема.

ОРЕХОВО-МЕДОВЫЙ ХЛЕБЕЦ

Продукты для приготовления: 250 *г* муки, 200 *г* меда, 120 *г* сахара, 4 яйца, 120 *г* грецкого ореха, 50 *г* изюма.

Мед смешать с сахаром, яйцами и мукой, добавить ядра ореха (четвертинками) и рубленый изюм.

Длинную форму для выпечки батонов или кексов смазать сливочным маслом, посыпать мукой и выпекать в ней тесто при низкой температуре.

Остывший хлебец нарезать кусочками различной формы.

МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МИНДАЛЕМ

Продукты для приготовления: 150 *г* меда, 100 *г* сливочного масла, 360 *г* муки, 70 *г* сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка соды, сметана, миндаль.

Мед подогреть в кастрюле и растопить в нем масло. Затем снять с огня и перемешать теплую массу с мукой, сахаром, яйцом и содой. Тесто поставить на 1 час на расстойку.

Выстоявшееся тесто раскатать скалкой на посыпанной мукой доске в пласт толщиной в карандаш. Формочками вырезать из пласта печенье, уложить его на смазанный воском металлический лист, поверхность смазать яичным желтком, смешанным со сметаной, и сверху положить по одному очищенному миндалю. Изделие выпекать при средней температуре.

Выход — приблизительно 40 шт.

МЕДОВЫЕ ХЛЕБЦЫ

Продукты для приготовления: 350 *г* муки II сорта, 2 яйца, 3

ст. ложки (полные) сахара, чайная ложка молотой гвоздики, молотая корица, сода, 250 *г* меда, 150 г ядра грецкого ореха.

В глубокой посуде размешать яйца и сахар, добавить к ним подогретый на пару мед (посуду, в которой подогревался мед, выполоскать 100 *г* кипятка и вылить его также в продукты), всыпать муку, соду и рубленый орех.

Полученную массу вылить в большой противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, и выпекать при низкой температуре.

ДЕШЕВОЕ МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки II сорта, 120 *г* сахара, 1 яйцо, щепотка соды, немного молотой корицы и гвоздики, 150 *г* меда.

Все продукты (по рецепту) хорошо перемешать и долить в них горячий мед. Вымесить тесто сначала ножом, потом руками.

Доску посыпать мукой, раскатать на ней тесто в пласт толщиной 0,5 *см* и вырезать из него коржики разной формы.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, выложить в него коржики на некотором расстоянии друг от друга и выпекать их при высокой температуре.

ТРАНСИЛЬВАНСКОЕ МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 450 *г* ржаной муки, 6 ст. ложек меда, 4 яйца, 5 *г* молотой корицы, 2–3 шт. растертой в порошок гвоздики, 1 пачка ванильного сахара, миндаль.

Из муки, меда, яиц, корицы, гвоздики и ванильного сахара, тщательно вымешанных, вымесить тесто, раскатать его пластом и вырезать формой или стаканчиком круглые коржики. Поверхность коржиков смазать яичным желтком и украсить половинками очищенного миндаля.

Изделия выпекать при средней температуре.

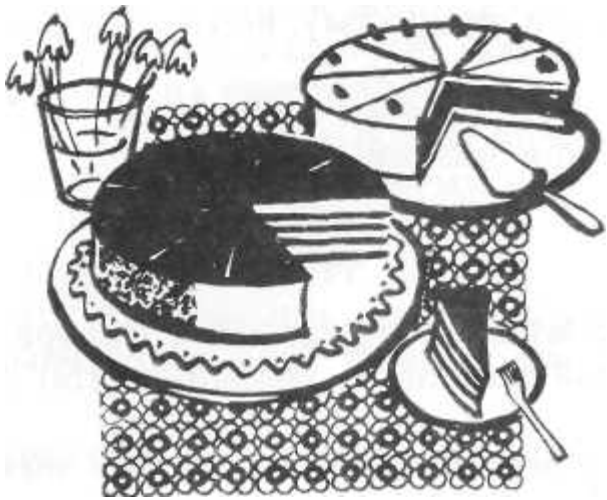
МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 280 *г* муки II сорта, 100 *г* меда, 100 *г* сахара, 2 яйца, 30 *г* смальца, молотые корица и гвоздика, щепотка соды.

Из продуктов, предусмотренных рецептом, замесить тесто

(мед подогреть) и раскатать его в пласт толщиной в палец. Формочками для штамповки печенья вырезать коржики.

Противень смазать маслом, уложить в него изделия, намазать их яичным желтком и выпекать в заранее разогретой печи. Мягкие коржики снять с противня ножом, уложить их на поднос и накрыть полотенцем.



ТОРТЫ

ПУНШЕВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 8 яиц, 8 ст. ложек сахара, 8 ст. ложек (неполных) белой муки.

Для начинки: сок из 1 лимона, 2 ст. ложки рома, 3 ст. ложки абрикосового повидла, 200 *г* сахара, белая сахарная глазурь.

В крепкую пену из белков добавить сахар, муку, желтки и взбивать до однородной массы.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом и выпекать бисквитный пласт при средней температуре до красновато-коричневого цвета.

Бисквит разрезать на два продолговатых куска, прослоить их начинкой, сверху заглазировать белой сахарной глазурью и украсить ягодами в спирту или цукатами. Торт выдержать в холодном месте.

Способ приготовления начинки: обрезки бисквита (крошки) всыпать в глубокую посуду, залить ромом, лимонным соком, 120 *г* густо сваренного сахара, добавить абрикосовое повидло или джем и сахар-песок. Все продукты хорошо вымешать.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: 280 *г* муки, 280 *г* сливочного масла, 280 *г* молотого ядра ореха, 280 *г* сахара, 3 яйца, немного корицы и гвоздики.

Для начинки: повидло пяти сортов; 50 *г* очищенного поджаренного миндаля (измельченного).

Из муки, сливочного масла, молотого ореха, сахара, яиц, корицы, гвоздики вымесить тесто средней консистенции, разделить его на 6 частей, раскатать каждую отдельно пластом и вырезать из них большой круглой формой коржи (6 шт.). Предназначенный для верхнего слоя корж смазать яичным белком и посыпать поджаренным миндалем.

Металлические листы смазать маслом, посыпать мукой и выпекать на них коржи.

Каждый из пяти коржей (не учитывая предназначенного для верха) намазать новым сортом повидла или джема и уложить один на другой.

Торт приготовить за 2–3 дня до употребления.

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ

Продукты для приготовления: 500 *г* печенья, 250 *г* сахара, 3 яйца, 40 *г* какао, ванилин, 250 *г* сливочного масла, сладкий черный кофе.

В смазанный маслом эмалированный противень уложить несколько слоев смоченного сладким черным кофе печенья. Слой от слоя отделить кремовой начинкой. Противень с тортом поставить на 12 часов в холодное место, затем, перевернув противень, выложить на доску торт и поверхность его намазать кремом.

Способ приготовления крема: сахар, яйца, какао и ванилин размешать на пару. Когда масса остынет, добавить к ней сливочное масло и тщательно растереть до получения однородной массы.

ТОРТ С ОСОБОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления: бисквитное тесто из 6 яиц.

Для начинки: 3 яйца, 150 *г* молока, 100 *г* сахарной пудры с ванилином, 1 ст. ложка рома, 100 *г* мелко нарезанных цукатов; шоколад для глазирования.

Большой противень смазать маслом, посыпать мукой, выложить в него тонким пластом бисквитное тесто и выпекать.

Остывший бисквит разрезать на 3 одинаковые полоски, переслоить их заранее приготовленной начинкой, заглазировать шоколадом и поставить в холодное место.

Способ приготовления начинки: 3 яйца сварить вместе с молоком и сахаром. В полученную густую теплую массу добавить 1 ст. ложку теплого рома, измельченные цукаты и ванилин.

ТОРТ НА ГУСИНОМ САЛЕ

Продукты для приготовления: 200 *г* свежего гусиного сала, 280 *г* муки, 150 *г* молотого ядра грецкого ореха, 120 *г* сахара, 1 яйцо, сок и тертая цедра с 1/2 лимона, 2 гвоздики, растертых в порошок.

Для начинки: фруктовое повидло или джем; миндаль для посыпки.

Приготовить тесто средней консистенции, оставить его на столе на 60 мин., а затем разделить на 2 части.

В форму для выпечки тортов, смазанную жиром и

посыпанную мукой, уложить половину теста, намазать его фруктовым повидлом или джемом и накрыть пластом из второй половины теста.

Верх изделия смазать сладкой водой, обильно посыпать измельченным очищенным миндалем и выпекать торт при средней температуре.

Торт употреблять через 2 суток.

ФАСОЛЕВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 250 *г* фасоли, 2 яйца, 140 *г* сахара, 1 ст. ложка рома, тертая лимонная цедра, 20 *г* какао, 30 *г* молотого ядра грецкого ореха, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 пачки порошка для печенья.

Для начинки: абрикосовое повидло или джем; шоколад для глазирования.

Фасоль залить водой, через 24 часа отварить и протереть через дуршлаг.

Яйца взбить в пену, добавить к ней фасолевое пюре и остальные продукты по рецепту (кроме повидла и шоколада).

Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой и наполнить подготовленной массой. Выпекать изделие при средней температуре.

Остывший торт начинить абрикосовым повидлом или джемом и заглазировать шоколадом.

ТОРТ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Продукты для приготовления теста: 6 яиц, 250 *г* сахара с ванилином, тертая цедра и сок из 1 лимона, 1 ст. ложка муки, 120 *г* манной крупы.

Для начинки: фруктовое повидло; 100 *г* молотого ядра грецкого ореха для посыпки.

Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру, муку, манную крупу и крепко взбитую пену из яичных белков. Все продукты тщательно вымешать.

Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тортовой массой и выпекать ее при средней температуре.

Остывший торт разрезать на два пласта, намазать фруктовым повидлом, а сверху посыпать смесью молотого ореха с сахаром.

ТОРТ НА ДРОЖЖАХ

Продукты для приготовления теста: 100 *г* сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, щепотка соли, 300 *г* муки, 2 яичных желтка, 150 *г* молока, 10 *г* дрожжей.

Для начинки: фруктовое повидло.

Дрожжи развести в молоке и приготовить опару. В глубокой посуде смешать ее с теплым сливочным маслом, сахаром, солью, мукой, яичными желтками и вымесить тесто слабой консистенции (если тесто получится крутое — добавить немного теплого молока).

Немного теста оставить для украшения поверхности изделия, а остальное уложить в смазанную маслом форму для выпечки тортов и обильно намазать сладким повидлом.

Оставшуюся часть теста вымесить с небольшим количеством муки, скатать жгутиками и положить их на повидло в виде сетки.

Торт смазать яичным желтком, дать расстойку (60 мин.) и выпекать при средней и ниже средней температуре.

КАШТАНОВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: 250 *г* сахара, 5 яиц, 500 *г* молотого ядра съедобного каштана, ванилин, 5 яичных желтков, пена из 5 яичных белков, 1 ст. ложка муки.

Все продукты (по рецепту) вымешать и взбить в пену, вылить пенообразное тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и выпекать.

Каштановый торт можно намазать сверху шоколадным кремом или заглазировать сладкими взбитыми сливками.

ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ I

Продукты для приготовления теста: 250 *г* муки, 150 *г* сливочного масла, 50 *г* сметаны, 50 *г* сахара, 1 яичный желток, сок из /2 лимона.

Для начинки: 1000 *г* яблок, 50 *г* изюма, 200 *г* сахара, немного рома, фруктовое повидло; 1 яйцо, 50 *г* молотого миндаля, 50 *г* сахара для внешнего оформления торта.

Из муки, сливочного масла, 50 *г* сахара, яичного желтка, сметаны и лимонного сока замесить песочное тесто и разделить на 3 равные части. Одну часть теста уложить в смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки тортов, а второй

частью обложить внутренние стенки формы. В форму выложить начинку, покрыть ее тонким слоем повидла, а повидло — третьей частью теста, раскатанного в пласт. Сверху изделие смазать густо яйцом и посыпать молотым миндалем с сахаром.

Способ приготовления начинки: очищенные яблоки протереть и сварить из них безводное густое пюре с сахаром. К готовому пюре добавить изюм, ром.

ТОРТ «ЕЛЕНА»

Продукты для приготовления теста: 180 *г* муки, 120 *г* сливочного масла, 1 яичный желток, 100 *г* сахара, немного рома и сметаны.

Для крема: 150 *г* ядра грецкого ореха, 120 *г* сливочного масла, 150 *г* сахара с ванилином, 50 *г* молока; шоколад для глазирования.

Из продуктов, предназначенных для приготовления теста, замесить однородную массу и выпечь из нее 5 одинаковых круглых коржей. Остывшие коржи переслоить кремом и заглазировать шоколадом.

Перед употреблением торт должен постоять не менее двух суток.

Способ приготовления крема: ядро ореха дважды перемолоть, залить горячим молоком (50 г), добавить сливочное масло, сахар с ванилином и всю массу вымешать.

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: 6 яиц, 6 ст. ложек (полных) сахарной пудры, 6 ст. ложек (неполных) муки.

Яичные белки взбить в крепкую пену и, осторожно перемешивая, добавить к ней сахарную пудру, муку и яичные желтки.

Приготовленную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки тортов и выпекать.

Холодный бисквит разрезать по горизонтали на несколько пластов и переслоить их любым сливочным кремом. Сверху торт заглазировать или украсить.

МАКОВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: 120 *г* сливочного масла, 4 яйца, 140 *г* сахара, 120 *г* очищенного молотого миндаля, 150 *г* молотого мака, немного порошка для печенья, повидло или джем из красной смородины, сахарная глазурь.

Сливочное масло растереть с порошком для печенья, добавить к нему яичные желтки, сахар, миндаль, мак и крепкую пену из яичных белков. Все хорошо вымешать до образования однородной массы.

Тесто выложить в форму для выпечки тортов, смазанную маслом посыпанную мукой, и выпекать при средней температуре.

Верх торта покрыть слоем повидла или джема из красной сморо дины. Весь торт заглазировать сахарной глазурью.

ПЕСОЧНЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: 180 *г* сливочного масла, 180 *г* сахара, 4 яйца, тертая лимонная цедра, 2 зернышка горького миндаля, 1 ст. ложка рома, 180 *г* муки-крупчатки высшего сорта.

Сливочное масло тщательно растереть, добавить к нему сахар, яичные желтки, тертую лимонную цедру, измельченный горький миндаль, ром, муку и крепкую пену из яичных белков.

Форму для выпечки пряников или батонов смазать маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпекать изделие при средней температуре.

Выпеченный торт нарезать тоненькими ломтиками.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 6 яиц, 160 *г* сахара, 160 *г* очищенного молотого миндаля, 60 *г* какао, 100 г сливочного масла.

Для начинки: фруктовое повидло; шоколад для глазирования.

Яичные желтки и сахар взбить в пену, добавить к ней какао, миндаль, сливочное масло и крепкую пену из яичных белков.

Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом и выпекать его при средней температуре.

Выпеченный и уже остывший торт разрезать по горизонтали на два пласта, начинить фруктовым повидлом и заглазировать шоколадом. Торт пригоден к употреблению через 3 дня.

ТОРТ ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА

Продукты для приготовления основы торта: 250 *г* поджаренного ядра лесного ореха, 200 *г* сахара, пена из 6 яичных белков.

Для начинки: 180 *г* сливочного масла, 4 яичных желтка, 200 *г* сахара, 200 *г* тертого шоколада, 4 ст. ложки концентрированного черного кофе.

Из молотого ядра лесного ореха, сахара и крепкой пены из яичных белков приготовить густую массу и разделить ее на 3 части.

В форме для выпечки тортов, смазанной маслом и посыпанной мукой, выпечь три одинаковых круглых коржа. Переслоить коржи ореховой начинкой и заглазировать шоколадом.

Способ приготовления начинки: сливочное масло, яичные желтки, сахар, шоколад и концентрированный черный кофе хорошо смешать.

КАКАО-ТОРТ (МАЛЕНЬКИЙ)

Продукты для приготовления: 60 *г* сливочного масла, 4 яйца, 100 *г* :ахара, 40 *г* какао, 60 *г* молотого ядра грецкого ореха; шоколад для глазирования.

Сливочное масло, яичные желтки и сахар вымешать до получения пенообразной массы, добавить к ней какао, молотое ядро ореха и крепкую пену из яичных белков.

Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой и наполнить тортовой массой. Изделие выпекать при средней температуре.

Остывший торт покрыть шоколадом.

ТОРТ «СТЕФАНИЯ»

Продукты для приготовления теста: 130 *г* сахара, 7 яиц, 130 *г* очищенного молотого миндаля, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Для начинки: 2 яйца, 2 ст. ложки сахара с ванилином, 120 *г* сливочного масла, 100 *г* шоколада; шоколад для глазирования.

Сахар, яйцо и 6 яичных желтков взбить в пену, добавить к ним молотый миндаль, сухари и крепкую пену из 6 яичных белков. Из массы выпечь 3 одинаковых коржа, переслоить их начинкой и заглазиро-вать шоколадом.

Способ приготовления начинки: 2 яйца и ванильный сахар

взбить на слабом огне в густую массу и смешать ее со сливочным маслом и растопленным на пару шоколадом.

ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ II

Продукты для приготовления: 210 г муки, 140 *г* сливочного масла, 140 *г* сахара, 4 яйца, 50 *г* изюма, 750 *г* очищенных яблок.

Из муки, сливочного масла, 70 *г* сахара, изюма и 1 яйца замесить песочное тесто, раскатать из него два одинаковых пласта, уложить их в форму для тортов и выпекать.

Выпеченные коржи намазать сладким яблочным пюре.

В пену из 3 яиц ввести 70 *г* сахара и этой массой покрыть яблочное пюре. Торт поставить в горячую печь на 5 мин., чтобы зарумянилась пена.

ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: 6 яиц, 6 ст. ложек сахарной пудры, 6 ст. ложек молотого ядра грецкого ореха, 1 ст. ложка воды, 3 ст. ложки муки; кофейные сливки для глазирования.

Яичные желтки с сахаром взбить в пену, ввести в нее столовую ложку воды, молотое ядро ореха, крепкую пену из яичных белков, муку и все тщательно вымешать до получения однородной массы.

Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки тортов и выпекать при средней температуре.

Торт заглазировать взбитыми кофейными сливками.

ТОРТ «ВЕСЕННИЙ»

Продукты для приготовления теста: 8 яиц, 250 *г* сахара, 250 *г* тертого шоколада, 100 *г* очищенного молотого миндаля.

Для начинки: 200 *г* сливочного масла, 200 *г* сахарной пудры, 4 вареных яичных желтка, 60 *г* шоколада, 200 *г* очищенного молотого миндаля, 4 ст. ложки рома, 250 *г* сливок.

Яичные желтки и сахар взбить в пену, добавить тертый шоколад, молотый миндаль и крепкую пену из яичных белков.

В форме для выпечки тортов, смазанной маслом и посыпанной мукой, из приготовленной массы выпечь 2 коржа, переслоить их начинкой и заглазировать.

Способ приготовления начинки: сливочное масло с сахаром

вымешать до получения пенообразной массы, добавить к ней протертые вареные яичные желтки, жидкий шоколад, молотый миндаль, ром и смешать всю массу со сливками, взбитыми в пену.

ТОРТ С АБРИКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ

Продукты для приготовления теста: 70 *г* сливочного масла, 180 *г* сахара, 8 яиц, 40 г шоколада, 500 г муки.

Для начинки: абрикосовое повидло; шоколадная глазурь.

Сливочное масло и сахар хорошо растереть, добавить 8 яичных желтков, мягкий шоколад, пену из яичных белков, муку и все хорошо вымешать.

Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой и наполнить массой. Выпекать изделие при средней температуре.

Выпеченный пласт разрезать по горизонтали на две части и обильно переслоить абрикосовым повидлом. Сверху торт смазать тонким слоем того же абрикосового повидла и заглазировать шоколадом.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ (ОСОБЫЙ)

Продукты для приготовления теста: 150 *г* муки, 110 *г* сливочного масла, 60 *г* ванильного сахара, 1 яичный желток.

Для начинки: 400 г протертого творога, 3 яичных желтка, 120 *г* сахара, ванилин, 40 *г* молотого ядра грецкого ореха или очищенного миндаля, пена из 4 яичных белков.

Из сливочного масла, муки, ванильного сахара и 1 яичного желтка приготовить песочное тесто.

2/3 части теста раскатать пластом, уложить в смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки тортов и покрыть начинкой. Из оставшегося теста (/3 часть) скатать жгутики и уложить их на начинку в виде сетки. Торт выпекать при средней температуре.

Способ приготовления начинки: яичные желтки хорошо размешать с творогом, ванильным сахаром, молотым ядром ореха или миндалем и добавить к этой массе взбитые в крепкую пену яичные белки.

ОРЕХОВЫЙ ТОРТ (ОБЫКНОВЕННЫЙ)

Продукты для приготовления: 5 яиц, 150 *г* молотого ядра

грецкого ореха, 100 *г* муки, 200 *г* сахара.

Для начинки: фруктовое повидло или любой крем.

Из яичных желтков и сахара приготовить пенообразную массу, ввести в нее молотое ядро ореха, муку и крепкую пену из яичных белков. Тортовой массой наполнить смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки тортов. Выпекать тесто при средней температуре.

Готовый остывший торт разрезать по горизонтали на две части и прослоить фруктовым повидлом или любой другой начинкой.

ТОРТ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ (2 ТОРТИКА)

Продукты для приготовления теста: 210 г муки, 140 *г* сливочного масла, 70 *г* сахара, 1 яйцо.

Для начинки: 750 *г* красной смородины, 400 *г* сахара.

Из муки, сливочного масла, сахара, яйца приготовить песочное тесто и раскатать из него 2 пласта.

В формы для выпечки тортов, смазанные маслом и посыпанные мукой, уложить пласты так, чтобы получились бортики высотой 2 *см,* и выпекать их. На выпеченное тесто выложить очищенную, тщательно промытую красную смородину и посыпать ее сахаром (375 *г* смородины и 200 *г* сахара). Оставшуюся часть красной смородины (375 *г)* протереть через дуршлаг и сварить с 200 *г* сахара. Полученное желе ложкой выложить на красную смородину. Сверху посыпать сахарной пудрой.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ I

Продукты для приготовления теста: бисквитное тесто из 5 яиц.

Для начинки: 250 *г* свежего протертого творога, 250 *г* сахарной пудры с ванилином, 150 *г* сливочного масла, 4 яичных желтка.

Приготовить бисквитное тесто, выложить его в форму для выпечки тортов, смазанную маслом, посыпанную мукой, и выпекать при средней температуре.

Остывший бисквит разрезать на 3 пласта, начинить, сверху покрыть той же начинкой и поставить в холодное место.

Способ приготовления начинки: протертый через дуршлаг свежий творог, 4 яичных желтка, сливочное масло, сахарную

пудру с ванилином вымешать до получения пенообразной массы.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ II

Продукты для приготовления теста: 70 *г* сливочного масла, 40 *г* сахара, 110 *г* муки, 1 яичный желток.

Для начинки: 400 *г* протертого свежего творога, 2 яичных желтка, 50 *г* сливочного масла, сахарная пудра с ванилином, 3 яичных белка, сахарная пудра и молотое ядро грецкого ореха.

Из сливочного масла, сахара, муки, яичного желтка вымесить тесто.

В форму для выпечки тортов, смазанную маслом, посыпанную мукой, уложить тесто и выпекать его до полуготовности (корж должен быть светлым, ничуть не зарумянившимся). Когда корж остынет, выложить на него начинку, на нее — крепкую сладкую пену из яичных белков и все изделие посыпать измельченным ядром грецкого ореха. После этого торт поместить на 10 мин. в горячую печь. Употреблять в холодном виде.

Способ приготовления начинки: протертый через дуршлаг творог, 2 яичных желтка, масло и сахарную пудру с ванилином тщательно растереть (до получения однородной массы).

ТОРТ ИЗ ПОДЖАРЕННЫХ ОРЕХОВ

Продукты для приготовления теста: 280 *г* сахара, 280 *г* ядра грецкого ореха, 10 яиц.

Для начинки: 3 яичных желтка, 3 ст. ложки сахара, 100 *г* шоколада, 100 *г* сливочного масла.

Сахар без воды поджарить, добавить к нему немолотые четвертинки ядра грецкого ореха и, помешивая, держать на огне, пока сахар начнет кристаллизироваться. Остывшую смесь смолоть и перемешать с 10 яйцами.

В форму для выпечки тортов, смазанную маслом, посыпанную мукой, уложить орехово-яичную массу и выпекать.

Остывший торт разрезать по горизонтали, начинить и заглази-ровать кремом.

Способ приготовления крема: яичные желтки с сахаром варить до образования массы густой консистенции, затем добавить к ней мягкий шоколад и растертое в пену сливочное масло.

МНОГОСЛОЙНЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 3 яйца, 60 *г* сахара, 50 *г* муки.

Для крема: 100 *г* сахара, 100 г шоколада в порошке или какао, 100 *г* сливочного масла, ванилин, 100 *г* концентрированного черного кофе.

Для карамели: 100 *г* сахара.

Из яиц, сахара и муки вымесить бисквитное тесто.

Металлические листы смазать маслом, посыпать мукой и круглой формой для выпечки тортов наметить места для тортовых пластов. На размеченные таким образом листы уложить 5–6 коржей и выпечь. Снимать их с листа удобно с помощью широкого ножа. Коржи прослоить заранее приготовленным холодным кремом, а верхний, самый гладкий, заглазировать сахарной карамелью. Торт разрезать на 8 частей.

Способ приготовления карамели: сахар без воды подогреть на огне до коричневого цвета и горячим залить верхний пласт торта.

Способ приготовления крема: кофе с сахаром вскипятить, добавить к ним шоколад в порошке или какао и продолжать варить, непрерывно помешивая, до образования гладкой однородной массы.

Начавшую вздуваться массу снять с огня и взбивать, вводя частями масло и ванилин. Готовый крем имеет светлый цвет и пенится.

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: 5 яиц, 100 *г* концентрированного черного кофе, 280 *г* сахара, 170 *г* муки.

Яичные белки взбить в крепкую пену. Черный кофе варить с сахаром до получения густой массы. Пену из яичных белков, продолжая взбивать, смешать с горячим черным кофе, 5 яичными желтками и мукой. Полученной массой наполнить форму для выпечки тортов, смазанную маслом и посыпанную мукой. Тесто выпекать при средней температуре.

Выпеченный остывший торт разрезать по горизонтали на несколько пластов, начинить кофейным кремом и им же заглазировать. (См. «Торт с кофейным кремом»).

АПЕЛЬСИННЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 8 яиц, 210 *г* сахара, 1

апельсин, 110 *г* очищенного молотого миндаля, 4 ст. ложки муки.

Для крема: 4 яйца, 130 *г* сахара, 2 апельсина, 3 ст. ложки муки, 400 *г* сливок.

Яичные желтки, сахар, сок из одного апельсина, тертую апельсинную цедру, молотый миндаль, муку и крепкую пену из яичных белков тщательно вымешать.

Приготовленную массу выложить в противень большого размера, смазанный маслом, посыпанный мукой, и выпекать при невысокой температуре.

Готовый корж разрезать на 3 полосы, прослоить их кремом, заглазировать и украсить сверху кремом, пользуясь при этом кондитерским мешочком.

Способ приготовления крема: яичные желтки, сахар, муку, сок и тертую цедру 2 апельсинов варить в глубокой кастрюле на пару, не прерывно помешивая. Когда крем немножко остынет, развести егс сливками.

ОСОБЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 140 *г* сахара, 70 *г* сливочногс масла, 6 яиц, 140 *г* шоколада, 90 *г* муки.

Для крема: 120 *г* сахара, 2 ст. ложки крепкого черного кофе, 120 тертого шоколада, 3 яичных желтка, 120 *г* сливочного масла.

Из продуктов, предназначенных для приготовления теста, вымешать однородную массу, вылить ее в длинный небольшой противень и выпекать.

Готовый корж разрезать по горизонтали на 2 пласта, прослоить и заглазировать кремом.

Торт приготовить за сутки до употребления.

Способ приготовления крема: сахар и черный кофе варить до по лучения густой массы, затем добавить к ней тертый шоколад и яичные желтки, снять с огня и, не переставая перемешивать, ввести в массу теплое топленое сливочное масло.

ТОРТ «АННА»

Продукты для приготовления теста: 250 *г* сахара, 250 *г* ядра грецкого ореха, 1 чайная ложка натурального черного кофе, 1 ст. ложка рома, 8 яиц.

Для глазури: 125 *г* сахара, 50 *г* крепкого натурального черноте кофе, 3 яичных белка.

Сахар и яичные желтки хорошо растереть, добавить к ним

молотое ядро ореха, кофе, ром и пену из яичных белков.

В смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки тортов выложить тортовую массу и выпекать при средней температуре. Готовый остывший корж покрыть глазурью и подсушить в горячей, но потушенной печи.

Способ приготовления глазури: черный кофе варить с сахаром в глубокой посуде до получения густой массы и осторожно смешать со взбитыми яичными белками. Готовую массу снять с огня и продолжать взбивать до полного охлаждения.

ЧЕРЕШНЕВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: 200 *г* сахара, 8 яиц, 120 *г* сухарей, немного молотой корицы, тертая цедра с 1 лимона, 1000 *г* черешен или вишен (можно смешать 500 *г* черешен и 500 *г* вишен).

Сахар и яичные желтки взбить в пену, добавить к ним измельченные сухари, тертую лимонную цедру, корицу, крепко взбитую пену из яичных белков и ягоды без косточек (сок отжать). Массу хорошо вымешать.

Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом. Выпекать торт при средней температуре и уже готовый посыпать сахарной пудрой.

МЕДОВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: 120 *г* меда, 3 яйца, 70 *г* манной крупы, 50 г молотого ядра грецкого ореха, немного молотой корицы и гвоздики, 220 *г* сахара.

В яичные белки, взбитые в крепкую пену, ввести горячий мед и взбивать массу до охлаждения.

Растереть яичные желтки с 20 г сахара, добавить к ним пенистый мед, манную крупу, молотое ядро ореха, гвоздику и корицу.

Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой и наполнить хорошо вымешанной тортовой массой.

Выпекать изделие при средней температуре примерно 30 мин., теплым вынуть из формы и покрыть сахарной глазурью, приготовленной из 200 *г* сахара.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ (ОБЫКНОВЕННЫЙ)

Продукты для приготовления: 70 *г* сливочного масла, 140 *г* сахара, 4 яйца, 100–140 *г* очищенного молотого миндаля, 170 *г* протертого творога, ванильный сахар.

Сливочное масло, сахар и яичные желтки хорошо растереть, добавить к ним молотый миндаль, творог и крепкую пену из яичных белков. Все хорошо вымешать.

В смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки тортов выложить массу и выпекать при средней температуре.

Горячий торт посыпать ванильным сахаром.

РОМОВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 180 *г* сахара, 8 яиц, 130 *г* муки.

Для начинки: 80 *г* сахара, 1 ст. ложка воды, сок из 1 лимона, ром, 1 ст. ложка абрикосового повидла или джема, 80 *г* очищенного молотого миндаля, обрезки бисквитного пласта.

Для глазури: 250 *г* сахара-рафинада, 10 ст. ложек воды, 1,5 ст. ложки уксуса; цукаты для украшения. 180 *г* сахара, 2 яйца и 6 яичных желтков тщательно растирать на протяжении 30 мин., добавить к ним муку, крепкую пену из 6 яичных белков и все вымешать до получения однородной бисквитной массы.

В 2 небольших противнях, смазанных маслом и посыпанных мукой, выпечь 2 бисквита и вырезать из них 2 одинаковых круглых пласта величиной с форму для выпечки тортов.

Пласты переслоить начинкой, заглазировать и украсить сверху цукатами.

Способ приготовления начинки: 80 *г* сахара с небольшим количеством воды варить до начала кристаллизации сахара, затем добавить к нему измельченные бисквитные обрезки, лимонный сок, ром, абрикосовое повидло и молотый миндаль. Все продукты хорошо вымешать.

Способ приготовления глазури: 250 *г* сахара-рафинада, 10 ст. ложек воды и уксус кипятить до образования густой массы (она должна тянуться, как нитка). Массу снять с огня и хорошо вымешать, добавив еще 1–2 ст. ложки воды.

Торт глазировать теплой глазурью, в случае необходимости подогревая ее.

Торт готовить за 2 суток до употребления.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: бисквитное тесто из 4 яиц; 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 150 *г* сливочного масла, 250 *г* спелой земляники, ванилин.

Бисквитное тесто выпечь в форме для тортов.

Выпеченный остывший пласт разрезать по горизонтали на 2 части, переслоить начинкой и ею же покрыть сверху торт. Поставить его на несколько часов в холодное место.

Способ приготовления начинки: яйца, сахар, ванилин варить на огне до загустения. К теплой массе добавить сливочное масло, землянику и хорошо вымешать.

ОСОБЫЙ КАШТАНОВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 500 *г* ядра съедобного каштана, 200 *г* сахара с ванилином, 70 *г* сливочного масла, 3 яйца, немного молока.

Для крема: 70 *г* сливочного масла, 70 *г* шоколада, 2 ст. ложки ванильного сахара, 2 яичных желтка.

Съедобный каштан сварить, разрезав кожуру, вынуть ядро, протереть через дуршлаг, добавить к каштановой массе 2 ст. ложки сахара с ванилином, немного молока и сварить густое пюре.

Сливочное масло, сахар с ванилином и 3 яичных желтка растереть в пену, добавить к ней холодное каштановое пюре, крепкую пену из 3 яичных белков и вымешать все в однородную массу.

Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой и наполнить приготовленной массой. Тесто выпекать при средней температуре.

Готовый пласт покрыть кремом и поставить в холодное место на несколько часов.

Способ приготовления крема: сливочное масло, тертый шоколад, сахар и 2 яичных желтка растереть в однородную массу.

ТОРТ «СТВОЛ ДЕРЕВА»

Продукты для приготовления теста: 9 яиц, 230 *г* сахара, 40 *г* какао, 70 *г* муки, немного соды.

Для крема: 150 *г* сливочного масла, 50 *г* крепкого черного кофе, 50 *г* шоколада или какао, 2 яйца, 100–150 *г* сахара.

Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить к ним соду, муку, какао и крепкую пену из яичных белков.

Большой противень смазать маслом, посыпать мукой, наполнить подготовленной массой и выпекать ее при средней температуре. Выпеченное тесто разрезать на 3 длинных пласта и переслоить их кремом. На верхний пласт также выложить крем, сформовать гладкую выпуклую поверхность и на ней вилкой провести извилистые продольные линии.

Подготовленный таким образом торт поставить в холодное место.

Способ приготовления крема: холодное сливочное масло тщательно растереть с 2 яйцами и хорошо вымешать с черным кофе, растопленным на пару шоколадом или разведенным в небольшом количестве молока какао-порошком и сахаром.

ТОРТ «ВЕЛИКАН»

Продукты для приготовления теста: 6 яиц, 250 г сахара, сок из половины апельсина или лимона, 200 г муки.

Для начинки: 250 г сливочного масла, 250 *г* сахара, тертая апельсинная цедра, 4 яичных желтка, 150 *г* очищенного молотого миндаля, 2 ст. ложки рома.

2 яйца, 4 яичных желтка, 250 *г* сахара и апельсинный (или лимонный) сок тщательно вымешивать на протяжении 30 мин., затем добавить муку и после 10-минутного вымешивания ввести в массу крепкую пену из 4 яичных белков.

В противне, смазанном маслом, посыпанном мукой, выпечь при средней температуре из приготовленной массы 2 коржа.

Каждый из готовых пластов разрезать на 2 длинные полосы, переслоить все сдобные полосы кремом и кремом же покрыть сверху торт.

Можно еще украсить изделие взбитыми с сахаром сливками.

Готовый торт поставить на несколько часов в холодное место.

Способ приготовления крема: сливочное масло, сахар, апельсинную цедру и 4 яичных желтка тщательно растереть, добавить к ним очищенный молотый миндаль, ром и вымешивать до получения однородной массы. Прежде чем добавлять миндаль, нужно отложить немного крема для внешнего оформления торта.

ТОРТ «ГРИЛЬЯЖ»

Продукты для приготовления грильяжа: 250 *г* сахара, 250 *г* очищенного жареного миндаля, лимонный сок.

Для крема: 4 яичных желтка, 4 ст. ложки сахара, 100 *г*

крепкого черного кофе, 150 *г* грильяжа, 200 *г* сливочного масла.

Для теста: 8 яиц, 8 ст. ложек сахара, 250 *г* жареного ядра лесного ореха, 100 *г* шоколада.

Способ приготовления грильяжа: сахар без воды подогревать в посуде до тех пор, пока он станет коричневым, добавить к нему очищенный жареный мелко рубленный миндаль и немного лимонного сока. Подержав эту массу несколько минут на огне, вылить ее на смазанную растительным маслом мраморную плиту и мокрым лезвием ножа хорошо разгладить.

Способ приготовления крема: яичные желтки, сахар и черный кофе варить на пару до получения густой массы, добавить к ней 150 *г* молотого грильяжа, растертое в пену сливочное масло и все хорошо перемешать.

Способ приготовления теста: яичные желтки и сахар хорошо растереть, добавить к ним жареное молотое ядро лесного ореха, тертый шоколад и крепкую пену из яичных белков.

Большую форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в ней тесто при средней температуре. Выпеченное тесто разрезать по горизонтали на 2–3 пласта, прослоить их и покрыть сверху кремом. Оставшийся грильяж нарезать маленькими квадратиками и украсить ими торт.

ТОРТ «ЕВА»

Продукты для приготовления теста: 180 *г* сахара, 6 яиц, 60 *г* молотого ядра грецкого ореха, 90 *г* миндаля, 60 *г* шоколада.

Для начинки: 3 яйца, 200 *г* сахара, 200 *г* молока, ванилин, 200 *г* сливочного масла, 600 *г* шоколада.

Приготовить тесто 2 видов:

а) 90 *г* сахара и 3 яичных желтка взбить в пену, ввести в нее мягкий шоколад, молотый орех и пену из 3 яичных белков;

б) 90 *г* сахара растереть хорошо с 3 яичными желтками, добавить очищенный молотый миндаль и крепкую пену из 3 яичных белков.

Тесто выпекать в формах для тортов, смазанных маслом и посыпанных мукой, при средней температуре.

Остывшие коржи разрезать по горизонтали каждый на 2 части.

Способ приготовления начинки: из 3 яиц, 200 *г* сахара, 200 *г* молока и ванилина сварить густую массу. Когда масса остынет, взбить ее в пену с 200 *г* сливочного масла. Крем разделить на две части и одну из них смешать с мягким шоколадом.

Торт оформить следующим образом. На пласт, выпеченный из шоколадного теста, намазать половину шоколадного крема, накрыть его миндальным пластом и выложить на него половину ванильного крема. В таком же порядке уложить оставшиеся пласты и крем. Бока торта покрыть шоколадным кремом, а верх посыпать тертым шоколадом.

ТОРТ «ТЕЩА»

Продукты для приготовления теста: 200 *г* сливочного масла, 300 *г* муки, 2 яичных желтка, 50 *г* сахара, немного соли и молока.

Для начинки: 250 *г* сахара с ванилином, 8 яичных желтков, 200 *г* молотого ядра грецкого ореха, пена из 10 яичных белков, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Из сливочного масла, муки, яичных желтков, сахара, соли и молока, вымесить тесто средней консистенции, разделить его на 2 части и поставить в холодное место на 1 час.

Подготовить форму для выпечки тортов (смазать маслом и посыпать мукой), уложить в нее половину теста, намазать его начинкой, накрыть второй частью теста, поверхность смазать яйцом и проколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать торт в горячей печи.

Способ приготовления начинки: 250 *г* сахара, 8 яичных желтков взбить в пену и ввести в нее постепенно молотое ядро ореха, крепкую пену из 10 яичных белков, панировочные сухари.

ТОРТ НА ОДНОМ ЯЙЦЕ

Продукты для приготовления теста: 500 *г* муки, 100 *г* смальца, 150 г сахара, 1 яйцо, щепотка соды.

Для начинки: 900 г молока, 12 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки муки.

Из всех продуктов, предназначенных для приготовления теста, замесить массу средней консистенции и разделить ее на 4 части. Каждую часть раскатать, вырезать 4 круглых пласта и выпекать их на смазанном маслом и посыпанном мукой металлическом листе. Готовые остывшие пласты прослоить начинкой. Торт можно покрыть сахарной глазурью.

Способ приготовления начинки: из молока, 8 ст. ложек сахара, муки сварить густую помадку. Растопить 4 ложки сахара и вскипятить его в 2 ст. ложках воды. Обе массы соединить и

хорошо вымешать. Для вкуса к начинке можно добавить молотое ядро грецкого или лесного ореха, а также ванилин.

КРЕМОВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 3 яйца, 100 *г* молока, 100 *г* сахара, рюмочка рома, тертая лимонная цедра, 100 *г* муки, 50 *г* сухарей, 1/3 пачки порошка для печенья.

Для крема: 2 яйца, 4 чайные ложки муки, 120 *г* сахара, 1 ст. ложка рома, 50 *г* крепкого черного кофе, 50 *г* сливочного масла.

Яичные желтки, молоко и сахар хорошо вымешать, добавить к ним муку, сухари, порошок для печенья, ром, лимонную цедру и крепкую пену из 2 яичных белков.

В приготовленную форму для выпечки тортов (смазанную маслом и посыпанную мукой) выложить массу и выпекать при средней температуре.

Остывший корж разрезать по горизонтали на несколько пластов, начинить и покрыть сверху кремом, поставить в холодное место.

Способ приготовления крема: из 2 яичных желтков, муки, сахара, рома и черного кофе сварить густую массу и, когда она остынет, добавить сливочное масло и крепкую пену из 2 яичных белков.

ТОРТ «ЛАНЬ»

Продукты для приготовления: 6 яиц, 140 г сливочного масла, 150 г сахара, 140 *г* шоколада, 140 *г* молотого миндаля, 60 *г* сухарей, абрикосовое повидло, шоколад для глазирования, 50 *г* белого очищенного миндаля.

Из растертого сливочного масла, сахара, яичных желтков, шоколада, миндаля, пены из яичных белков и сухарей вымесить однородную массу.

Длинную форму для выпечки пряников или батонов с гофрированным дном смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом и выпекать его при средней температуре.

Холодный торт смазать абрикосовым повидлом (поверхность хорошо сравнять) и покрыть толстым слоем шоколадной глазури. Когда глазурь подсохнет, украсить торт нарезанными длинными ломтиками миндаля.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ

Продукты для приготовления: 8 яичных белков, 150 *г* сахара, 150 *г* растопленного шоколада, 70 *г* муки, взбитые с сахаром сливки для прослойки (примерно 600 *г)*.

Яичные белки взбить в крепкую пену и, продолжая взбивать, постепенно ввести в нее сахар, жидкий шоколад и муку.

В небольшом противне, смазанном маслом и посыпанном мукой, выпечь из приготовленной массы три одинаковых коржа. Каждый пласт разрезать на три длинные полосы. Полученные таким образом 9 полос прослоить и покрыть сверху взбитыми с сахаром сливками.

ТОРТ С АБРИКОСОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления теста: 150 *г* сливочного масла, 70 *г* сахара, 300 *г* муки.

Для начинки: 5 яичных белков, 6 ст. ложек густого абрикосового повидла, ванильный сахар.

Сливочное масло, сахар, муку хорошо растереть и полученное тесто разделить на 4 части.

В подготовленной форме для выпечки тортов (смазанной маслом и посыпанной мукой) выпечь поочередно тортовые пласты. Когда они остынут, прослоить их начинкой. Поверхность торта покрыть той же начинкой и поставить изделие на сутки в холодное место.

Способ приготовления начинки: 5 яичных белков взбить в крепкую пену, ввести в нее ванильный сахар и 6 ст. ложек абрикосового повидла, вымешав однородную массу густой консистенции. Ванильного сахара взять столько, чтобы начинка получилась сладкой.

ТОРТ С ПЕРСИКАМИ

Продукты для приготовления: 200 *г* муки, 100 *г* сливочного масла, 60 *г* сахара, 1 яичный желток, щепотка соли, молотая корица и бисквитное тесто из 3 яиц.

Для начинки: 30–40 *г* персиков, 50 *г* миндаля, 50 г сахара.

Из муки, сливочного масла, сахара и 1 яичного желтка вымесить песочное тесто, уложить его в форму для выпечки тортов, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекать до полуготовности.

Полуготовое тесто поставить на холод и, когда оно целиком остынет, уложить его снова в форму с высокими, смазанными

маслом и посыпанными мукой стенками. Тесто покрыть очищенными половинками персиков, посыпать их рубленым миндалем с сахаром и залить бисквитным тестом.

Подготовленный таким образом торт выпекать при средней температуре. Зимой персики можно заменить сочным сортом яблок.

ТОРТ «БОГАТЫРЬ»

Продукты для приготовления теста и начинки: 8 яиц, 160 *г* сахара, 120 *г* муки, 30 *г* ядра грецкого ореха, 30 *г* какао, 300 *г* сливок, 60 *г* сахара с ванилином, 60 *г* фруктового повидла.

Для глазури: 200 *г* сахара, 40 *г* какао, 30 *г* рома.

Яичные желтки и сахар взбить в пену.

Яичные белки также взбить в крепкую пену с 40 г сахара, добавить к ним 100 г муки, 30 *г* молотого ядра ореха и все хорошо вымешать. Обе массы соединить.

В небольшой противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, выложить массу и медленно выпекать ее. Готовый пласт разрезать по горизонтали пополам. Верхнюю половину смазать подогретым фруктовым повидлом и покрыть заранее приготовленной глазурью. Пласт разрезать на одинаковые квадратики.

Вторую, нижнюю часть пласта покрыть пеной из сливок, взбитых с 60 г ванильного сахара и 30 г какао. Сверху положить нарезанные квадратики и торт поставить в холодное место. Нарезать торт по квадратикам, уложенным на поверхности.

ТОРТ «СКАЗКА»

Продукты для приготовления: 6 яиц, 150 *г* сахарной пудры, 1 пачка ванильного сахара, 3 дольки шоколада, 100 *г* молотого ядра лесного ореха, 100 *г* жженой карамели из сахара, 1 ст. ложка белых сухарей, 500 *г* сливок с ванильным сахаром.

6 яичных желтков, сахарную пудру и ванильный сахар взбить в пену, ввести в нее тертый шоколад, молотое ядро лесного ореха, толченую карамель, просеянные молотые сухари и пену из 6 яичных белков.

В форму для выпечки тортов (смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями) выложить приготовленную массу и выпекать при средней температуре.

Остывший торт разрезать острым ножом по горизонтали на 3

пласта, прослоить их пеной из сливок, взбитых с ванильным сахаром. Верх и бока торта покрыть этой же пеной. Поверхность торта отделать при помощи кондитерского мешочка смесью какао-порошка со сливочной пеной.

ТОРТ «МУШКЕТЕРЫ»

Продукты для приготовления теста: 5 яиц, 180 *г* сахара, 1/2 пачки ванильного сахара, 250 *г* сливочного масла, 150 *г* муки, 1 ст. ложка белых сухарей, 1 пачка порошка для печенья.

Для прослойки и крема: вишневое или малиновое варенье, молотое ядро грецкого ореха, 60 *г* сахарной пудры, 2 яйца, 2 ст. ложки молока, 1/2 пачки ванильного сахара, 60 г тертого шоколада, 60 *г* сливочного масла.

5 яичных желтков, сахар и ванильный сахар взбить в пену, добавить к ней растертое добела сливочное масло, просеянные сухари, смешанный с мукой порошок для печенья и крепкую пену из 5 яичных белков.

Форму для выпечки тортов смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и выпечь в ней при средней температуре четыре одинаковых круглых пласта.

Торт приготовить таким образом: нижний пласт покрыть кремом, второй — фруктовым повидлом, а сверху посыпать молотым орехом, третий пласт намазать снова кремом. Весь торт покрыть кремом и посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления крема: 60 *г* сахарной пудры растереть с двумя яйцами в пену, добавить к ней 2 ст. ложки молока, ванильный сахар и сварить густую массу. Помешивая, охладить ее, добавить тертый шоколад, сливочное масло и все растереть в однородную массу.

ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ

Продукты для приготовления теста: 200 *г* очищенного молотого миндаля, 200 *г* сахара, б яиц, сок из 1/2 лимона.

Для крема: 8 ст. ложек сахарной пудры, 8 яичных желтков, 800 *г* сливок, 30 *г* желатина, разведенного в небольшом количестве воды, мелко нарезанные черешни, абрикосы, груши, сливы, лимон.

Очищенный молотый миндаль хорошо перемешать с 200 *г* сахара и яичными желтками, добавить к ним лимонный сок и крепкую пену из 6 яичных белков. Из полученной массы выпечь 3

одинаковых пласта и переслоить их кремом. Верх и бока торта тоже смазать кремом. Поверхность украсить глазированными фруктами и поставить изделие на несколько часов на лед.

Способ приготовления крема: сахарную пудру хорошо растереть с яичными желтками, долить 400 г горячих сливок и варить при непрерывном помешивании до образования густой массы. Затем массу снять с огня, добавить к ней разведенный в теплой воде желатин, охладить и в полученный крем ввести мелко нарезанные фрукты и крепкую пену из 400 *г* сливок.

ТОРТ «АФРИКА»

Продукты для приготовления теста: 6 яиц, 120 *г* сахарной пудры, 120 *г* муки; 250 *г* жженого сахара для покрытия бисквитных пластов.

Для крема: 200 *г* сахарной пудры, 6 яичных желтков, щепотка ванилина, 6 долек шоколада, 200 *г* сливочного масла, миндаль.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой в пену; добавить крепкую пену из 6 яичных белков и муку. Из этого легкого бисквитного теста испечь 6–7 пластов одинакового размера.

Остывшие пласты покрыть жженым сахаром, намазать кремом и сложить один на один. Верх и бока торта также смазать кремом. Кроме того, верхний пласт украсить очищенным, поджаренным, нарезанным длинными дольками миндалем.

Способ приготовления жженого сахара и крема: сахарную пудру (без воды) всыпать в кастрюлю, поставить на огонь и подогревать, помешивая, до тех пор, пока сахар не растает и не приобретет светло-коричневый цвет.

200 г сахарной пудры, яичные желтки, ванилин, растопленный шоколад в маленькой кастрюле вымешивать на пару до получения массы густой консистенции. К немного охлажденной массе добавить 200 *г* растертого в пену сливочного масла.

ЛИМОННЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 5 яиц, 150 *г* сахарной пудры, 60 *г* очищенного молотого миндаля, 100 *г* муки-крупчатки, сок из 1 лимона.

Для начинки: 150 *г* молока, 2 яичных желтка, щепотка соли, 100 *г* сахара, 1 лимон, 100 *г* сливочного масла; сахарная глазурь

для глазировки.

5 яичных белков взбить в крепкую пену и, продолжая взбивать, ввести в нее по одному 5 яичных желтков, 150 *г* сахарной пудры, миндаль, муку-крупчатку, сок из 1 лимона.

Форму для выпечки тортов выстелить бумагой, тортовую массу вылить в форму и выпекать при средней температуре.

Остывший пласт разрезать по горизонтали на 3 части и начинить. Поверхность торта украсить сахарной глазурью.

Способ приготовления начинки: 2 яичных желтка, молоко, щепотку соли, 100 г сахара хорошо размешать и взбить на пару. Когда масса начнет густеть, добавить к ней 100 *г* сливочного масла, тертую цедру и сок из 1 лимона. Массу снять с пара, охладить и вымешать до образования пены.

ТОРТ «РОЗА»

Продукты для приготовления теста: 3 яичных белка, 150 *г* сахарной пудры, 1 чайная ложка уксуса.

Для крема: 3 яичных желтка, 250 *г* сливочного масла, 110 г шоколада, 150 г сахара, 1 чайная ложка муки, 50 г крепкого черного кофе; 300 *г* сладких взбитых сливок для украшения.

3 яичных белка взбить в крепкую пену и, помешивая, добавить к ней сахарную пудру, уксус. Затем поставить на пар и взбивать до получения пены крепкой консистенции.

Форму для выпечки тортов смазать воском и выпечь в ней три круглых пласта. Когда они остынут, прослоить их шоколадным кремом и весь торт также покрыть кремом.

Взбитыми в пену сливками с сахаром украсить поверхность торта при помощи кондитерского мешочка.

Способ приготовления крема: яичные желтки, сахар, шоколад, черный кофе и муку хорошо вымешать в глубокой посуде и вскипятить. Вскипевшую массу снять с огня, добавить сливочное масло и вымешивать до тех пор, пока растает масло.

Остывшую массу вымешивать до получения густого крема.

ИСКУССТВЕННЫЙ ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: 300 *г* манной крупы, 300 *г* молока, 100 *г* молотого ядра грецкого ореха, 1 яйцо, 1 пачка порошка для печенья, ванильный сахар, 200 *г* сахара; фруктовое повидло или любой крем для начинки.

Манную крупу засыпать в молоко, через 12 часов добавить к

ней все продукты (по рецепту) и хорошо вымешать.

В форму для выпечки тортов, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой, вылить массу и выпекать в горячей печи. Готовность торта проверять деревянной иглой: если торт готов, вынутая игла будет сухая. Еще не допеченный, но уже потемневший торт рекомендуется накрыть сверху бумагой и допекать.

Остывший торт нарезать ломтиками и намазать фруктовым повидлом или любым кремом.

ДЕШЕВЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* муки, 200 *г* сахара, 1 яйцо, ванильный сахар, 1 пачка порошка для печенья, 60 *г* топленого смальца, маргарина или сливочного масла, 200 *г* молока, 30 *г* черного кофе (порошка).

Для крема: 100 *г* сливочного масла, 3 ст. ложки фруктового повидла, 100 *г* сахара, 2 яичных желтка.

Приготовить тесто из всех продуктов (по рецепту), причем кофе сварить на 50 *г* воды.

Небольшой противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой и в нем испечь приготовленное тесто при средней температуре в заранее нагретой печи.

Выпеченный корж разрезать по горизонтали, начинить кремом и им же намазать поверхность торта.

Способ приготовления крема: все продукты, предназначенные для приготовления крема, положить в глубокую посуду и хорошо вымешать.

ТЕПЛЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 250 *г* муки, 120 *г* смальца, 100 *г* сахара, 100 *г* молотого ядра грецкого ореха.

Для начинки: 5 яичных белков, 5 ст. ложек сахарной пудры, 5 ст. ложек абрикосового повидла.

Приготовить тесто средней консистенции (если оно получится слишком сухим, добавить немного воды), разделить на 3 части и каждую раскатать пластом. В одном пласте маленькой круглой формой для штамповки печенья вырезать отверстия. Пласты выпекать в смазанной маслом и посыпанной мукой форме для выпечки тортов, но не дать им зарумяниться. Один выпеченный корж уложить на дно формы, намазать половиной

начинки и накрыть вторым пластом, на который выложить остаток начинки. Сверху уложить пласт с отверстиями и слегка нажать на него, чтобы начинка вышла наружу.

Подготовленный таким образом торт поместить в горячую печь и выпекать на протяжении 15 мин.

Способ приготовления начинки: яичные белки взбить в крепкую пену, добавить к ней сахарную пудру и абрикосовое повидло и вымешивать до получения однородной массы.

ТОРТ С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ

Продукты для приготовления теста: 6 яичных белков, 250 *г* сахарной пудры, 150 *г* жареного молотого ядра лесного ореха, 100 *г* молотого миндаля.

Для крема: 6 яичных белков, 3 ст. ложки сахара, 100 *г* концентрированного черного кофе, 150 *г* сливочного масла.

Яичные белки взбить в крепкую пену, смешать с сахарной пудрой и на огне продолжать взбивать, пока масса начнет загустевать; затем добавить молотое ядро лесного ореха и молотый миндаль.

В форму для выпечки тортов, смазанную маслом и посыпанную мукой, уложить тесто и выпекать. Готовое изделие вынуть из формы, для чего форму нужно перевернуть вверх дном.

Холодный корж разрезать по горизонтали на несколько пластов и начинить кремом.

Способ приготовления крема: яичные желтки вместе с сахаром и черным кофе взбить на огне в густую массу и поставить в холодное место, чтобы она остыла. Сливочное масло хорошо растереть и смешать с приготовленной массой.

ОСОБЫЙ КОФЕЙНЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления теста: 250 *г* сахара, 2 яйца, 25 зернышек жареного черного кофе, 250 *г* молотого миндаля.

Для начинки: 3 ст. ложки крепкого черного кофе, 100 *г* сахара, 60 *г* шоколада, 3 яичных желтка, 200 *г* сливочного масла, 700 *г* сливок, молоко.

Сахар и яйца взбивать на пару до получения густой массы и, сняв массу с пара, продолжать взбивать до ее охлаждения. Затем добавить молотые зерна черного кофе, молотый миндаль и все тщательно вымешать.

Форму для выпечки тортов смазать маслом, посыпать мукой

и наполнить приготовленной массой. Выпеченный корж разрезать по горизонтали на три одинаковых пласта, охладить их, прослоить кремом и все изделие также покрыть кремом.

Способ приготовления крема: кофе, сахар и шоколад вскипятить на малом огне. 3 яичных желтка разболтать с 1 ложкой холодного молока и, осторожно перемешав с шоколадной массой, снова варить.

Остывший крем растереть со сливочным маслом и разбавить сливками.

ТОРТ НА СМЕТАНЕ

Продукты для приготовления теста: 300 *г* сметаны, 1 яйцо, 250 *г* сахара, 1 пачка порошка для печенья, 250 *г* муки, тертая лимонная цедра.

Для начинки: абрикосовое повидло, ядро грецкого ореха.

Приготовить тесто средней консистенции. Форму для выпечки тортов смазать сливочным маслом, посыпать мукой и выложить в нее приготовленную массу. Тесто выпекать при средней температуре.

Остывший корж разрезать на две части по горизонтали, каждую из них намазать тщательно растертым абрикосовым повидлом, посыпать молотым орехом с сахаром и обе половины сложить.

Сверху торт намазать повидлом и посыпать молотым орехом с сахаром.

ПОНЧИКИ, БЛИНЫ, ПУДИНГИ, СУФЛЕ

ПОНЧИКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ

Продукты для приготовления: 300 *г* муки, 20 *г* дрожжей, разведенных в 100 *г* теплого молока, щепотка сахара (5—10 *г),* молоко для замешивания теста, 10 *г* топленого масла, смалец, ванильный сахар, соль.

Дрожжи, разведенные в теплом сладком молоке, муку и щепотку соли положить в кастрюлю и деревянной ложкой вымешать тесто жидкой консистенции, добавив молоко или воду и 10 г топленого масла.

Вымешивать тесто нужно до тех пор, пока начнет отставать от стенок кастрюли. Тогда со всех сторон посыпать тесто мукой, накрыть крышкой и поставить на 1 час в теплое место. Затем выложить на посыпанную мукой доску, расправить в пласт, сложить вдвое и снова расправить в пласт толщиной 0,5–1 *см.* Из пласта вырезать круглые пончики, уложить их на посыпанную мукой доску, накрыть посыпанной мукой салфеткой и оставить на доске еще на 30 мин. (в теплом месте).

Жарить пончики в горячем смальце или растительном масле до румяного цвета: сначала поджарить верх под закрытой крышкой, затем перевернуть на другую сторону и снять крышку.

Очень важно, чтобы жир был горячий, но не кипел.

Готовые пончики посыпать обильно ванильной сахарной пудрой.

ПОНЧИКОВЫЕ ПАЛОЧКИ

Продукты для приготовления одной порции изделий: 50 *г* воды, 20 *г* маргарина, 80 *г* муки-крупчатки, /3 яйца, соль.

Воду и маргарин, посолив, вскипятить в кастрюле. Затем домешать к ним 40 *г* муки-крупчатки и варить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса начнет отставать от стенок посуды. Тогда кастрюлю снять с плиты и вымешивать тесто до полного охлаждения, добавить к нему 1/3 яйца, снова хорошо размешать и поставить в теплое место на 60 мин.

Кондитерский мешочек с фигурным наконечником наполнить тестом и выпустить его в горячий смалец в виде палочек длиной

примерно 10 *см.*

Изделия выпекать на умеренном огне до светло-коричневого цвета. Горячие палочки посыпать сахарной пудрой.

СДОБНЫЕ ПОНЧИКИ

Продукты для приготовления: 600 *г* муки, 350 *г* молока, 60 *г* сахара, 40 *г* дрожжей, 6 яичных желтков, щепотка соли, немного тертой лимонной цедры, 1 ст. ложка крепкого рома, 80 *г* топленого сливочного масла, густое абрикосовое повидло, ванильный сахар для посыпки, смалец.

Из 150 *г* муки, 40 *г* дрожжей, 50 *г* молока приготовить опару и поставить ее в теплое место для увеличения в объеме. В кастрюле размешать 300 *г* молока, 60 *г* сахара, 6 яичных желтков, подогреть и вымешать до полного охлаждения. В остывшую массу влить опару, добавить еще 450 *г* муки, щепотку соли, тертую лимонную цедру, ром и все хорошо вымесить. Затем добавить топленое сливочное масло (90 г), еще раз тесто хорошо вымесить, вынуть из посуды на посыпанную мукой доску и раскатать скалкой в пласт толщиной 0,5 *см.*

Круглой формой или стаканом вырезать лепешки, на середину каждой второй положить немного густого абрикосового повидла, тесто вокруг повидла смазать яйцом и каждую вторую лепешку накрыть первой, пустой.

Меньшей формой или меньшим стаканчиком нажать на сложенные лепешки, защемив таким образом края, и разложить изделия на посыпанной мукой доске на расстоянии 5 *см* одно от другого. Лепешки накрыть тканью и оставить на доске на 1 час. Выпекать изделия в жиру так же, как и обыкновенные пончики.

Горячие пончики посыпать ванильным сахаром.

ПОНЧИКИ С КРЕМОМ

Продукты для приготовления теста: 140 *г* муки, 140 *г* воды, 125 *г* сливочного масла, 5 яиц, щепотка соли.

Для крема: 2 яйца, 400 *г* молока, ванилин или кофе (можно и сливки), 2 ст. ложки муки.

Воду с маслом и щепоткой соли закипятить и, непрерывно помешивая, засыпать в нее муку. Когда тесто начнет отставать от стенок посуды, немедленно снять его с огня и, продолжая помешивать, охладить. В еще теплую массу добавить яйца.

Противень смазать маслом и чайной ложкой выложить в него

тесто бугорками на большом расстоянии друг от друга. Противень с тестом поставить в горячую печь и не открывать дверцу духовки в течении 15 мин. Когда верх бугорков начнет румяниться, вынуть противень из печи. Полностью остывшие изделия разрезать острым ножом на две половинки и начинить кремом. Получится примерно 35 шт. пончиков.

Способ приготовления крема: ванильный крем сварить из 2 яиц, 400 *г* молока, муки и ванилина. Если требуется кофейный крем, то заменить ванилин 100 *г* крепкого черного кофе.

ЩЕПКИ

Продукты для приготовления одной порции: 30 *г* муки, 1/2 яичного желтка, несколько капель рома, 2,5 *г* сахарной пудры, щепотка соли, сметана в количестве, необходимом для получения теста средней консистенции; сахарная пудра для посыпки, смалец.

Муку, яичный желток, ром, сахарную пудру, щепотку соли и сметану хорошо перемешать в кастрюле; затем на доске вымесить тесто средней консистенции и оставить его на 30 мин.

Выстоявшееся тесто раскатать в пласт толщиной 2–3 *мм,* нарезать из него фигурным ножом всевозможные геометрические фигуры, разрезать их острым ножом по середине, продеть в разрезы концы и вывернуть их.

Нарезанные «щепки» жарить в кипящем смальце с обеих сторон до румяного цвета и посыпать сахарной пудрой.

ПОНЧИКИ «РОЗА»

Продукты для приготовления одной порции: 30 *г* муки, 1/2 яичного желтка, несколько капель рома, 2,5 *г* сахарной пудры, щепотка соли, сметана; сахарная пудра для посыпки, вишня в сахаре или густое фруктовое повидло, смалец.

Муку, яичный желток, ром, сахарную пудру, соль и сметану хорошо перемешать в посуде, затем вымесить на доске тесто средней консистенции и оставить его на 30 мин. Выстоявшееся тесто раскатать в пласт толщиной 2–3 *мм* и вырезать из него круглые лепешки разных размеров: большие, средние и малые. В больших и средних лепешках надрезать края в четырех местах (от средины к краю) и смазать всю их поверхность яичным белком. На большую лепешку уложить среднюю, а сверху — наименьшую. Трехэтажные пончики выпекать в горячем жире при умеренной

температуре до румяного Цвета.

Готовые розы обильно посыпать сахарной пудрой и в средину каждой положить по одной вишне в сахаре или немного фруктового повидла. Изделие подавать на стол теплым.

КАРНАВАЛЬНЫЕ ПОНЧИКИ

Продукты для приготовления: 1 *кг* муки, 120 *г* сливочного масла, 100 *г* сахарной пудры, 60 *г* дрожжей, 12 яичных желтков, 400 *г* молока, 2 яйца, соль, ром, лимон.

В глубокой миске хорошо вымешать 150–200 *г* муки с разведенными в молоке дрожжами, накрыть массу салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить к нему остальные продукты, кроме муки, тщательно все перемешать (до образования однородной массы) и постепенно ввести муку.

Вымешенное тесто поставить для увеличения в объеме (в 2 раза) в теплое место. После этого выложить его на посыпанную мукой доску, раскатать скалкой в пласт толщиной 1–1,5 *см,* вырезать круглыми формочками или стаканчиками лепешки диаметром 6 *см,* накрыть их тканью, посыпанной мукой, и поставить на 30 мин. в теплое место. Важно, чтобы тесто подходило во время расстоек без резких изменений температуры.

Подошедшие пончики жарить в большом количестве не слишком горячего жира. Одну сторону изделий жарить под крышкой, другую — сняв крышку.

Горячие пончики посыпать ванильным сахаром и подать на стол с вареньем.

БЛИНЧИКИ «ГЛАЗУНЬЯ»

Продукты для приготовления одной порции: 40 *г* муки, 2,5 *г* сахара, /4 яичного желтка, 3 *г* дрожжей, молоко или вода, щепотка соли, фруктовое повидло, пена из яичного белка, сахарная пудра для посыпки, смалец.

Из муки, сахара, яичного желтка, разведенных в ложке молока или воды дрожжей, щепотки соли приготовить густое тесто для блинов. Вымешать его хорошо деревянной ложкой до образования гладкой однородной массы, добавить крепкую пену из яичного белка и поставить в теплое место на 1 час для увеличения в объеме. Выстоявшееся тесто столовой ложкой разложить в гнезда сковороды для приготовления яичницы-глазуньи и на малом количестве смальца поджарить с обеих

сторон до румяного цвета.

Готовые блины склеить по два фруктовым повидлом, обильно посыпать сахарной пудрой и подать на стол теплыми.

БЛИНЫ С ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления одной порции: 40 *г* муки, /4 яйца, 100 *г* газированной или обыкновенной воды, по щепотке соли и сахара; фруктовое повидло, смалец, сахарная пудра.

В кастрюле взбить мутовкой яйца, ввести в пену газированную воду, соль, сахар, муку и поставить массу на 1 час в теплое место.

Растопить смалец, осторожно налить его на сковороду, довести до кипения и слить в кастрюлю с тестом. Маленьким черпаком налить тесто для блинов на сковороду и, быстро поворачивая сковороду круговыми движениями, разлить тесто равномерным тонким слоем. Блины с обеих сторон выпекать до светло-красного цвета.

Снятые со сковородки блины укладывать на плоскую тарелку, стоящую на кастрюле с горячей водой. (Блины будут теплыми до конца выпечки.) Примерно /з часть каждого блина намазать фруктовым повидлом и скатать блины в трубочки. Поверхность их обильно посыпать сахарной пудрой.

Остывшие блины подогревать только на пару: дно кастрюли застелить блином без повидла, а на него уложить скатанные блины, кастрюлю накрыть крышкой и поставить в большую посуду с кипятком.

БЛИНЫ С КАПУСТОЙ

Продукты для приготовления: 100 *г* молока, 100 *г* воды, 1 яйцо, яичный желток, соль, 80 *г* муки, небольшая головка капусты, немного черного перца, жир.

Приготовить жидкое тесто, добавить к нему тушеную капусту и выпекать блины.

Вместо капусты тесто для блинов можно смешать с мелко нарезанными свежими яблоками, посыпанными сахарной пудрой с ванилином.

Способ тушения капусты: небольшую головку капусты нашинковать, посолить и оставить на длительное время. В 60 г горячего жира всыпать немного сахара и подогревать до тех пор, пока сахар приобретет коричневатый оттенок. Добавить к нему

хорошо отжатую капусту, заправить ее молотым черным перцем и тушить, пока она станет коричневой.

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ

Продукты для начинки: 400 *г* свежего творога, 100 *г* сметаны, 100 *г* сахара, тертая лимонная цедра, пресная булка, 30 *г* изюма, 2 яйца.

Обычным способом выпечь блины. Протертый через дуршлаг творог, сметану, сахар, тертую лимонную цедру, пресную булку, нарезанную кубиками, изюм, 2 желтка и крепкую пену из 2 белков хорошо вымешать до получения однородной массы. Этой массой начинить блины, уложить их в огнеупорную посуду, залить смесью сметаны и сливочного масла и поджарить.

БЛИНЫ С ШОКОЛАДНО-РОМОВОЙ ПОДЛИВОЙ

Продукты для приготовления начинки: 180 *г* молотого ядра грецких орехов, 50 *г* рома, 150 *г* сахара, 60 *г* сливочного масла, 20 *г* изюма, немного тертой апельсинной цедры, 50 *г* молока.

Для подливы: 100 *г* шоколада, 50 *г* какао, 150 *г* сахара, 3 яичных желтка, 200 *г* молока, 100 *г* сливок, 20 *г* муки, 100 г рома.

Обычным способом выпечь 12 шт. блинов.

Из молотого ядра ореха, молока, сахара и рома вымешать густое пюре, добавить к нему изюм и тертую апельсинную цедру. Блины намазать этой массой и скатать в трубочки.

Перед подачей на стол блины, полив сливочным маслом, поджарить на сковороде, выложить на блюдо и полить шоколадно-ромо-вой подливой.

Способ приготовления подливы: жидкий шоколад, какао, сахар, 3 яичных желтка, молоко, сливки, муку хорошо вымешать, чтобы не осталось крупинок, затем долить ром и еще раз все перемешать.

КОФЕЙНЫЙ ПУДИНГ

Продукты для приготовления пудинга: 100 *г* сливочного масла, 200 *г* муки, 200 *г* сахара, 20 *г* молотого натурального черного кофе, 500 *г* молока, 8 яиц, ванилин.

Для подливы: 200 *г* молока, 100 *г* крепкого черного кофе,

100 *г* сахара, 2 яйца, 30 *г* муки, ванилин.

К горячему топленому сливочному маслу добавить муку, слегка поджарить ее и, непрерывно помешивая, залить кипящим молоком. Массе дать раз вскипеть, немного охладить ее, добавить молотый кофе, 150 *г* сахара и яичные желтки (по одному).

Яичные белки с 50 г сахара и ванилином взбить в крепкую пену и осторожно ввести в первую массу.

Смазанные маслом пудинговые формы наполнить тестом на 3/4 высоты, поместить в кастрюлю с кипятком и варить.

Пудинг подавать на стол с подливой.

Способ приготовления подливы: 100 *г* сахара, 2 яичных желтка, 30 *г* муки, 100 *г* холодного молока с ванилином хорошо вымешать. Оставшееся молоко и 100 г крепкого черного кофе поставить на огонь и, когда кофе с молоком подогреется, непрерывно помешивая, добавить к ним первую массу.

Вскипевшую массу снять с огня и смешать с пеной из 2 яичных белков.

МИНДАЛЬНЫЙ ПУДИНГ

Продукты для приготовления пудинга: 100 *г* сливочного масла, 100 *г* муки, 100 *г* очищенного молотого миндаля, 10 яиц, ванилин, 60 *г* песочного печенья (крошек), 150 *г* сахара, соль.

Для подливы: 200 *г* сливок, 100 *г* ликера, 100 *г* сахара, тертая апельсинная цедра, сок из 1 апельсина.

Сливочное масло с сахаром растереть до образования пены, добавить (по одному) яичные желтки, молотый миндаль с крошками печенья, ванилин, пену из яичных белков и 50 г сахара. В последнюю очередь добавить малыми дозами муку.

Форму смазать маслом, наполнить массой на 3/4 высоты, поместить в горячую воду и поставить в горячую печь.

Пудинг подавать на стол с подливой.

Способ приготовления подливы: сливки и 100 г сахара взбить в пену, добавить апельсинный сок, тертую апельсинную цедру, ликер и для вкуса положить щепотку ванилина.

ХОЛОДНЫЙ ПУДИНГ

Продукты для приготовления: 8 яиц, 250 *г* сахара, 160 *г* муки, 1/2 лимона, 100 *г* рома, 400 *г* сливок, 30 *г* какао, 100 *г* цукатов, 150 *г* абрикосового повидла, ванилин, соль.

Из 8 яиц, 160 *г* сахара, 160 *г* муки, тертой лимонной цедры и

лимонного сока вымешать бисквитное тесто, выложить его пластом толщиной в 1 см в противень и выпекать. Остывший бисквитный корж нарезать квадратиками размером 4х4 *см.*

Из абрикосового повидла, 100 *г* воды, 100 *г* рома и 40 г сахара приготовить жидкую смесь.

Сливки и 50 *г* сахара взбить в пену и /3 часть их смешать с какао.

В эмалированный противень уложить слой бисквитных квадратиков, залить их разведенным повидлом, покрыть коричневой пеной и посыпать мелко рубленным цукатом. Сверху положить новый ряд квадратиков, покрыть их белой пеной и посыпать цукатом. Так уложить все квадратики.

Подготовленный таким образом пудинг поставить в холодное место, а перед подачей на стол украсить оставшимся кремом при помощи кондитерского мешочка.

ПЕРСИКОВЫЙ ПУДИНГ

Продукты для приготовления: 100 *г* сливочного масла, 100 *г* муки, 350 *г* сахара, 6 яиц, 50 *г* белого молотого миндаля, ванилин, 500 *г* персиков, 300 *г* молока, 50 *г* бисквита, соль.

Молоко, сливочное масло, ванилин и соль размешать, поставить на огонь и довести до кипения. В кипящее молоко, непрерывно помешивая, всыпать муку. Готовую массу немного охладить, добавить к ней 6 яичных желтков, 100 *г* сахара и все хорошо вымешать.

Яичные белки, 60 *г* сахара взбить в крепкую пену и смешать с приготовленной массой.

Форму смазать сливочным маслом, выложить в нее половину пудинговой массы, посыпать сверху молотым миндалем, бисквитными крошками, покрыть тонкими ломтиками персиков, а сверху — остальной частью массы. Форму поставить в печь (на пару) на 40 мин.

Способ приготовления подливы: из оставшегося сахара и 300 *г* воды сварить сироп и добавить к нему нарезанные тонкими ломтиками персики.

ОРЕХОВЫЙ ПУДИНГ

Продукты для приготовления: 100 *г* сливочного масла, 200 *г* муки, 500 *г* молока, 150 *г* молотого жареного ядра грецкого ореха, 300 *г* абрикосового повидла, 50 *г* рома, 8 яиц, 1 *г* корицы,

250 *г* сахара, соль.

Молоко, масло, щепотку соли хорошо перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Непрерывно помешивая кипящее молоко, засыпать в него муку. Массу охладить немножко и добавить к ней яичные желтки, растертые со 100 *г* сахара. Яичные белки взбить в крепкую пену с 70 г сахара, перемешать с молотым орехом и ввести в приготовленную ранее массу.

Форму смазать маслом, наполнить пудинговой массой, поставить в горячую воду и запекать.

Абрикосовое повидло вымешать с оставшимся сахаром, корицей, ромом и подать к пудингу.

Таким же способом можно приготовить пудинг из лесного ореха.

КАБИНЕТНЫЙ ПУДИНГ

Продукты для приготовления: 10 яиц, 100 *г* цукатов, 100 *г* рома, 500 *г* молока, 250 *г* сахара, 100 *г* молотого ядра грецкого ореха, ванилин, 200 *г* муки, 200 *г* апельсинного джема, соль.

Из 4 яиц, 80 *г* сахара, 80 *г* муки вымешать бисквитное тесто, уложить его в противень и выпекать. Готовый пласт нарезать тонкими ломтиками.

Из 6 яичных желтков, 70 *г* сахара, ванилина, 100 г муки, 100 г холодного молока приготовить густую массу.

400 *г* молока довести до кипения и, непрерывно помешивая его, влить приготовленную массу. Когда крем заварится, снять его с огня.

6 яичных белков, 30 *г* сахара взбить в крепкую пену и вместе с молотым орехом, мелко рубленным цукатом, /з частью рома смешать с кремом.

В смазанную пудинговую форму уложить бисквитные ломтики, оставив небольшую часть. Кремом заполнить форму на 3/4 высоты и сверху разложить оставшиеся бисквитные ломтики.

Форму поставить в горячую воду и запекать пудинг в печи 30 мин.

Из остатков сахара и 150 *г* воды сварить сироп. К остывшему сиропу добавить оставшийся ром и джем, хорошо все вымешать и подать к пудингу.

ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ

Продукты для приготовления: 8—10 шт. яблок средних

размеров, 100–120 *г* сухарей, 150 *г* сливочного масла, 8 яиц, 100 *г* изюма, щепотка молотой корицы, 50 *г* очищенного молотого миндаля, 200 *г* сахара.

Очищенные от кожицы, тертые яблоки вымешать с просеянными сухарями, сливочным маслом, 8 яичными желтками, 100 *г* изюма, молотыми корицей и миндалем.

8 яичных белков и 200 *г* сахара взбить в крепкую пену и смешать с основной массой.

Форму смазать сливочным маслом, наполнить массой, поставить в кастрюлю с кипящей водой и варить таким способом 45–60 мин.

ПУДИНГ «ВУЛКАН»

Продукты для приготовления: 6 яиц, 150 *г* сахарной пудры, 80 *г* шоколада, 150 *г* молотого миндаля, взбитые с сахаром сливки, 6–8 кусков сахара-рафинада.

Яичные белки взбить в крепкую пену и смешать со 150 *г* сахарной пудры. К пене добавить (по одному) яичные желтки, жидкий шоколад, молотый миндаль.

Форму смазать сливочным маслом, посыпать мукой, наполнить массой и поставить в кастрюлю с кипящей водой на 45–60 мин.

Вокруг готового пудинга на блюде выложить взбитые с сахаром сливки. Перед употреблением в пудинг вдавить 6–8 кусочков сахара-рафинада, смоченных крепким ромом, коньяком или спиртом, и зажечь.

ЧЕТЫРЕХЦВЕТНЫЙ ХОЛОДНЫЙ ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Продукты для приготовления: 1/2 *л* воды, 1/2 *л* молока, 180 г сахара, 250 г манной крупы, 3 яйца, 60 *г* тертого шоколада, сок из 1/2 лимона, 50 г малинового или вишневого сиропа.

Сахар, воду и молоко закипятить, всыпать манную крупу и варить до загустения. Затем массу снять с огня, добавить к ней яичные желтки и крепкую пену из яичных белков. Остывшую массу разделить на 4 части.

Форму для выпечки кексов, тортов или батонов смочить холодной водой и уложить в нее первую часть теста. Ко второй части теста домешать тертый шоколад (можно также какао с сахаром) и положить ее на первую часть. Третью часть теста

вымешать с лимонным соком, четвертою — с малиновым или вишневым сиропом и уложить их также в форму. Выпечь пудинг обычным способом.

Готовый пудинг состоит из четырех слоев: белого, коричневого, желтого и розового.

ПУНШЕВЫЙ ПУДИНГ

Продукты для приготовления: 100 *г* сливочного масла, 200 *г* муки, 200 *г* сахара, 100 *г* фруктового джема, ванилин, тертая лимонная цедра, 8 яиц, 100 *г* рома, 30 *г* изюма, 300 *г* молока, соль.

Молоко, сливочное масло, ванилин, соль вскипятить и, непрерывно помешивая, засыпать муку (100 г). Массу довести до кипения, снять с огня, охладить немного и добавить к ней 4 яичных желтка, 60 *г* сахара и лимонную цедру.

4 яичных белка взбить в крепкую пену с 20 *г* сахара и смешать с основной массой.

Из 4 яиц, 120 *г* сахара, 100 г муки, ванилина выпечь бисквитный пласт и разрезать его на 10 одинаковых кусков.

Небольшие формы смазать сливочным маслом и наполнить до половины пудинговой массой. Кусочки бисквита намочить в смеси джема с ромом, намазать фруктовым джемом, уложить в формочки с пудинговой массой, посыпать изюмом и сверху покрыть опять-таки пудинговой массой.

Пудинг выпекать обычным способом 25–30 мин. При подаче на стол посыпать ванильным сахаром.

ПУДИНГ ИЗ БЛИНОВ

Продукты для приготовления: 18 блинов, 150 *г* молотого ядра грецкого ореха, 200 *г* творога, 180 *г* абрикосового повидла, 120 *г* сливочного масла, 60 *г* какао, 300 *г* сахара, 30 *г* изюма, 3 яичных желтка, 5 белков, ваниль (/4 палочки).

18 шт. блинов выпечь обычным способом.

На дно формы с высокими бортами положить 3–4 блина, пересыпав их смесью молотого ореха и сахара, а сверху покрыть блином, смазанным смесью творога, яичных желтков, сахара и изюма. Следующий блин посыпать какао и сбрызнуть топленым сливочным маслом, затем уложить блин, намазанный абрикосовым повидлом, а сверху — блин, посыпанный орехами. Последний блин смазать повидлом.

Подготовленный таким образом пудинг поместить в горячую печь и слегка запечь. Когда верх пудинга немного затвердеет, покрыть его слоем крепкой пены из яичных белков. Поставить изделие в горячую печь, чтобы подсохло.

Перед подачей на стол пудинг посыпать ванильным сахаром.

ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ

Продукты для приготовления пудинга: 8 круглых пресных булок (по 30 г), 50 г сливочного масла, 100 *г* ядра грецкого ореха, 30 *г* какао, 8 яиц, 50 *г* красного сухого вина или 20 *г* рома, ванилин, 50 *г* муки, 500 *г* молока, 200 *г* сахара.

Для подливы: 30 *г* муки, 30 *г* какао, 100 *г* сахара, 500 *г* молока, 50 *г* красного сухого вина или 30 *г* рома.

Булки, сняв с них предварительно корку, нарезать тонкими ломтиками и намочить в холодном молоке.

50 *г* сливочного масла растереть со 100 *г* сахара и добавить к ним какао, а также яичные желтки (по одному), вымешать однородную массу. Ломтики булки вынуть из молока, отжать, измельчить и перемешать с приготовленной массой. Осторожно ввести в полученную смесь яичные белки, взбитые со 100 *г* сахара, молотый орех, смешанный с мукой, вино или ром и ванилин.

Форму смазать маслом, наполнить массой, поставить в посуду с горячей водой и поместить ее в печь.

Способ приготовления подливы: муку, сахар и какао размешать со 100 *г* холодного молока и вылить в кипящее молоко (400 *г).* Если подлива получится слишком густой, добавить к ней молока. Когда подлива остынет, влить в нее вино или ром и подать к пудингу.

СУФЛЕ «ПУШИНКА»

Продукты для приготовления: 2 яйца, 2 ст. ложки молока, абрикосовое повидло, 20 *г* сахара.

Из 2 яичных желтков, хорошо размешанных с молоком, выпечь на смазанной сливочным маслом сковороде блин (в духовке). Готовый блин намазать абрикосовым повидлом и покрыть пеной из яичных белков и сахара. Изделие снова поместить в горячую духовку. Когда пена покраснеет, суфле подать на стол.

ВАНИЛЬНОЕ СУФЛЕ

Продукты для приготовления: 200 *г* молока, 60 *г* сахара, 3 яйца, 30 *г* сливочного масла, 1 пачка ванильного сахара, 30 *г* муки, 1/2 ванильной палочки.

Вскипятить 160 *г* молока с 20 г сахара и ванильной палочкой. 30 г муки хорошо размешать с 1–2 ст. ложками холодного молока и добавить к закипевшему молоку. Смесь кипятить несколько минут, непрерывно помешивая, затем, сняв с плиты, добавить к ней 10 *г* сливочного масла, 2 яичных желтка, крепкую пену из 3 яичных белков и 20 *г* ванильной сахарной пудры.

Форму смазать сливочным маслом, посыпать сахарной пудрой и наполнить массой.

Изделие выпекать при умеренной температуре. Готовое суфле посыпать сахаром и подать на стол горячим.

СУФЛЕ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Продукты для приготовления: 140 *г* манной крупы, 500 *г* молока, 80 *г* сахара, 40 *г* сливочного масла, 5 яиц, тертая цедра с 1/2 лимона, 150 *г* малинового сока или сиропа, 1/4 пачки ванильного сахара, 50 г белых сухарей.

Манную крупу, ванильный сахар, 40 *г* сахара варить с молоком до получения густой массы и, непрерывно помешивая, добавить к ней 5 яичных желтков (по одному).

5 яичных белков взбить в крепкую пену с 40 *г* сахара и тоже добавить к основной массе вместе с тертой лимонной цедрой.

Форму с высокими бортами смазать сливочным маслом, посыпать просеянными тертыми сухарями, наполнить приготовленной массой и поставить в кипящую воду на 30–35 мин.

Готовое суфле оставить в форме на 10–15 мин., после чего выложить его на блюдо, полить малиновым соком или сиропом.

ЛИМОННОЕ СУФЛЕ

Продукты для приготовления: 100 *г* сливочного масла, 200 *г* муки, 2 лимона, 500 *г* молока, 300 *г* сахара, 8 яиц, 30 *г* рома, ванилин, соль.

Масло положить в кастрюлю, поставить на слабый огонь и размешать с мукой, следя, чтобы она не поджарилась. Молоко со щепоткой соли вскипятить, вылить в муку и вымешать гладкую

однородную массу. Охладить ее немного и добавить 120 *г* сахара, яичные желтки (по одному), ванилин, сок и тертую цедру с целого лимона. Массу снова хорошо вымешать и ввести в нее яичные белки, взбитые с 30 г сахарной пудры.

Форму для выпечки тортов или кексов смазать сливочным маслом, посыпать сахаром, наполнить приготовленной массой и, не накрывая крышкой, поставить в миску с горячей водой, а последнюю — в печь.

Из оставшегося сахара и 200 *г* воды сварить сирон. Лимон очистить, нарезать тоненькими кружочками и перемешать с немного остывшим сиропом. К этой подливе добавить ром и подать к суфле.

Таким же способом можно приготовить апельсинное суфле, заменив лимоны апельсинами.

РИСОВОЕ СУФЛЕ

Продукты для приготовления: 1 *л* молока, 400 *г* риса, ванилин, 1/2 лимона, 200 *г* сахара, 80 *г* сливочного масла, 7 яиц, 50 *г* изюма, соль.

Промытый рис, сливочное масло, ванилин, соль сварить с молоком, охладить и добавить к этой массе 150 *г* сахара, а также яичные желтки (по одному).

Из 50 *г* сахара, яичных белков взбить крепкую пену и добавить к ней лимонный сок и тертую лимонную цедру. Обе массы осторожно смешать, добавив изюм.

Противень или форму для выпечки тортов смазать маслом и наполнить массой. Выпекать суфле при средней температуре.

К рисовому суфле подать малиновый мусс или компот.

Так же можно приготовить суфле из манной крупы.

САГО-СУФЛЕ

Продукты для приготовления: 300 *г* саго, 50 *г* сливочного

масла, 1200 *г* молока, 200 *г* сахара, 9 яиц, 30 *г* муки, ванилин, соль.

800 *г* молока, саго, сливочное масло, ванилин, щепотку соли сварить и, немного охладив, добавить к ним 80 *г* сахара, а также 6 яичных желтков (по одному). Все продукты вымешать до образования однородной массы. Затем к ней добавить 6 яичных белков, взбитых с 40 *г* сахара.

В форму, смазанную сливочным маслом, выложить массу и медленно выпекать. К суфле подать ванильную подливу.

Способ приготовления ванильной подливы: 300 *г* молока, 40 г сахара и небольшое количество ванилина вскипятить..

100 г холодного молока, 40 г сахара, 30 г муки, 3 яичных желтка хорошо растереть и вылить в кипящее молоко, непрерывно взбивая мутовкой. Закипевшую массу снять с огня и добавить к ней крепкую пену из 3 яичных белков.

ДЕСЕРТНОЕ СУФЛЕ

Продукты для приготовления суфле: 100 *г* сливочного масла, 250 *г* муки, 800 *г* молока, 100 *г* сахара, 5 яиц, 80 *г* смальца.

Для начинки: 300 *г* молотого ядра грецкого ореха с 30 г сахара, 20 *г* какао с 20 *г* сахара, 50 *г* фруктового повидла или джема, 30 *г* рома; 5 яичных белков, 120 *г* сахара для глазировки.

Топленое слизочное масло и муку хорошо растереть, залить 800 *г* горячего молока и при непрерывном помешивании варить до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок посуды. К теплой, но не горячей массе добавить 80 *г* сахара, 5 яичных желтков (по одному) и все хорошо вымешать. Затем добавить 5 яичных белков, взбитых с 20 *г* сахара.

На сковороде растопить смалец и выпекать из приготовленной массы блины толщиной 1 *см.*

Эмалированную кастрюлю (диаметр ее донышка должен равняться диаметру блина) смазать маслом, на дно уложить блин, посыпать его смесью молотого ореха с сахаром, смочить несколькими каплями рома и накрыть вторым блином, который смазать разжиженным фруктовым повидлом, сбрызнуть ромом и покрыть третьим блином. Третий блин посыпать смесью какао и сахара и тоже сбрызнуть ромом. Таким способом уложить все блины.

Из 5 яичных белков, 120 *г* сахара взбить пену, перемешать ее с небольшим количеством повидла и покрыть этой смесью верхний блин. Выпекать десертное суфле при низкой

температуре.

СУФЛЕ СО СЛИВАМИ

Продукты для приготовления: 100 *г* сливочного масла, 220 *г* муки, 250 *г* сахара, 100 *г* миндаля или ядра грецкого ореха, 700 *г* слив без косточек (венгерки), 2 *г* корицы, тертая лимонная цедра, 20 *г* сухарей, 8 яиц, 600 *г* молока, соль.

В топленое горячее масло добавить муку, поджарить ее до светло-желтого цвета, залить горячим молоком и хорошо растереть (до образования гладкой однородной массы). Затем добавить 60 *г* сахара, тертую лимонную цедру, яичные желтки, соль и все хорошо вымешать.

Яичные белки с сахаром (40 *г)* взбить в крепкую пену и соединить с молочной массой.

Небольшой эмалированный противень смазать сливочным маслом, вылить в него половину массы, посыпать ее молотым миндалем или ядром грецкого ореха, а также панировочными сухарями, уложить сверху в один ряд сливы, залить оставшейся массой и поверхность разгладить. Противень с тестом поместить в наполненный горячей водой больший противень и поставить в горячую печь на 45 мин.

Способ приготовления подливы: из оставшегося сахара, 400 *г* воды и корицы сварить сироп. В кипящий сироп добавить остаток слив и снять с огня.

Таким же способом можно приготовить вишневое, черешневое и абрикосовое суфле, заменив сливы соответственно вишнями, черешнями и абрикосами. Абрикосовое суфле требует сахара на 100 *г* больше.

ЯБЛОЧНОЕ СУФЛЕ

Продукты для приготовления: 100 *г* сливочного масла, 220 *г* муки, 100 г яблочного пюре, 200 *г* сахара, 8 яиц, 500 *г* молока, 50 *г* рома, 500 *г* яблок, соль, ванилин.

Сливочное масло, молоко, ванилин, щепотку соли размешать и поставить на огонь. В кипящее молоко, непрерывно помешивая, засыпать муку и варить, пока масса не начнет отставать от стенок посуды.

Яблочное пюре, 80 г сахара, 8 яичных желтков хорошо вымешать и добавить к молочной массе. Затем ввести в нее яичные белки, взбитые с 20 г сахара.

Форму смазать сливочным маслом, наполнить на 3/4 высоты массой, поместить в посуду с горячей водой и поставить в горячую печь.

Способ приготовления подливы: из 100 *г* сахара и 300 *г* воды сварить сироп и добавить к нему 500 *г* очищенных, нарезанных кубиками яблок.

Сварить подливу, снять с огня и добавить к ней ром.

ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ

Продукты для приготовления суфле: 120 *г* сливочного масла, 180 *г* муки, 20 *г* какао, ванилин, 500 *г* молока, 250 *г* сахара, 8 яиц, соль.

Для подливы: 500 *г* молока, 30 *г* муки, 2 яичных желтка, 100 *г* сахара, 20 *г* рома, 30 *г* какао.

Топленое масло, соль, муку вскипятить с молоком и вымешивать до образования гладкой, однородной массы. Затем массу немного охладить, добавить к ней какао, 120 *г* сахара, ванилин и все вымешать.

Желтки растереть с сахаром, белки взбить в крепкую пену и осторожно перемешать с молочной массой.

Форму смазать сливочным маслом, наполнить тестом, поставить в посуду с горячей водой, а последнюю — в горячую печь.

Способ приготовления подливы: яичные желтки с сахаром, мукой и 200 *г* молока размешать в гладкую, однородную массу, затем, непрерывно помешивая, кипятить с 300 г молока. В кипящую массу добавить какао и продолжать мешать до тех пор, пока какао полностью растает. В остывшую подливу добавить ром.

КАРАМЕЛЬНОЕ СУФЛЕ

Продукты для приготовления суфле: 200 г сливочного масла, 250 *г* муки, 150 *г* сахара, 500 *г* молока, ванилин, 8 яиц, соль.

Для подливы взять продукты, указанные в предыдущем рецепте, заменив какао жженым сахаром.

500 *г* молока с маслом и щепоткой соли довести до кипения. В кипящее молоко всыпать малыми порциями муку и, непрерывно взбивая мутовкой, массу кипятить несколько минут. Готовую массу снять с огня и, не переставая мешать, добавить в ней 100 *г*

сахара, ванилин, яичные желтки и крепкую пену из яичных белков, взбитых с 50 г сахара.

Форму смазать сливочным маслом, наполнить массой, поместить в посуду с горячей водой и поставить в горячую печь.

КОФЕЙНОЕ СУФЛЕ

Продукты для приготовления суфле: 3 шт. пресных булочек, 200 *г* крепкого черного кофе, 50 *г* сливочного масла, 5 яичных желтков, 70 *г* сахара, 2 яичных белка.

Для ванильной подливы: 350 *г* сливок, 1/2 палочки ванили, 70 г сахара, 5 яичных желтков, 1 чайная ложка муки высшего сорта.

Срезав с булочек корку, намочить их в крепком черном кофе и растереть в однородную массу. 70 *г* сахара можно домешать к растертым булкам или развести в черном кофе, в котором они размачиваются. К хлебной массе добавить топленое сливочное масло, 5 яичных желтков и крепкую пену из 2 яичных белков.

Форму обильно смазать сливочным маслом, выложить в нее массу и плотно закупорить.

В большую кастрюлю налить кипящей воды, поставить в нее форму и парить суфле до готовности. Перед подачей на стол суфле полить ванильной подливой.

Способ приготовления ванильной подливы: 350 *г* сливок и ваниль (1/2 палочки) кипятить, непрерывно помешивая. Когда сливки хорошо прокипят, снять их с огня, вынуть ваниль и продолжать вымешивать до полного охлаждения.

70 *г* сахара, яичные желтки и муку хорошо вымешать и влить в эту смесь остывшие сливки.

Массу поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения.

КАРТОФЕЛЬНОЕ СУФЛЕ

Продукты для приготовления: 6 шт. картофеля средней величины, 4 яйца, 200 *г* сметаны.

Сваренный картофель очистить от кожуры и протереть через сито.

Яичные желтки хорошо размешать со сметаной и добавить к холодному картофелю. Осторожно ввести в полученную массу крепкую пену из яичных белков.

Огнеупорную посуду смазать сливочным маслом, наполнить картофельной массой и поставить в горячую воду. Парить в

кипящей воде в течение 35–40 мин.

Из указанных в рецепте продуктов получится 2 порции суфле.

ПЕНИСТОЕ СУФЛЕ

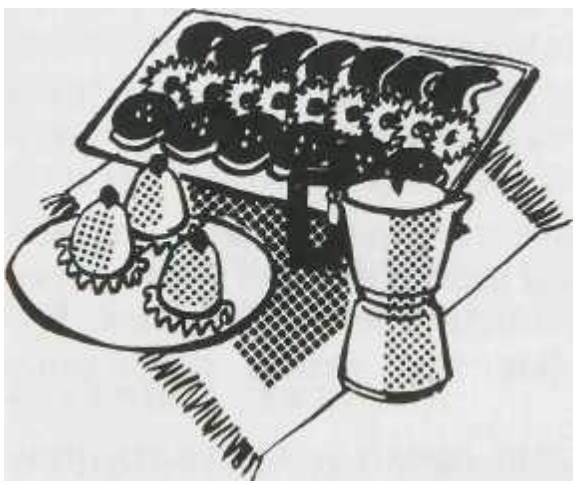
Продукты для приготовления: 4 яичных белка, 80 *г* сахара, 30 *г* абрикосового повидла или джема, 8 шт. ядер грецкого ореха, 20 *г* рома.

Яичные белки взбить в крепкую пену, ввести в нее малыми дозами сахар и абрикосовое повидло. 2/3 части пены выложить в огнеупорную стеклянную посуду, а ⅓ часть — влить в кондитерский мешочек. Из мешочка пену выпустить на основу суфле так, чтобы посредине осталась ямочка.

Сверху изделие украсить четвертинками ореха и выпекать при низкой температуре до красного цвета.

При подаче на стол суфле полить разведенным в роме сахаром.

Из указанных в рецепте продуктов должно выйти 2 порции суфле.



РАЗНЫЕ СЛАДКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ШОКОЛАД

Продукты для приготовления: 250 *г* молока в порошке, 70 *г* какао, 500 *г* сахара-рафинада, 150 *г* воды, 100 *г* сливочного масла.

Молоко в порошке смешать с какао-порошком, всыпать в горячий сироп, сваренный из сахара с водой, и массу тщательно вымешать. Добавить сливочное масло и вымешивать до тех пор, пока масло распустится.

Стеклянный поднос смазать маслом, вылить шоколадную массу и ножом, смазанным сливочным маслом, выровнять поверхность. Остывший шоколад нарезать любыми фигурами.

ШОКОЛАДНЫЕ ШАРИКИ

Продукты для приготовления: 160 *г* молотого ядра грецкого ореха, 120 *г* сахарной пудры, 1 яйцо, 3 ст. ложки рома, 20 *г* какао.

Молотое ядро ореха, сахарную пудру, целое яйцо, ром и какао хорошо вымешать и, смочив руки водой, сформовать шарики. Когда они немного подсохнут, обкатать в смеси сахара и какао-порошка.

АПЕЛЬСИННАЯ КОЖУРА В САХАРЕ

Апельсинную кожуру нарезать тонкими длинными ломтиками и вымачивать в холодной воде в течение 3 суток, меняя воду по три раза в день. Затем кожуру вымачивать в холодной воде еще 36 часов, сменив за это время воду один раз, через 18 часов. В следующие 2 дня ломтики кипятить по одному разу в день и каждый раз после кипячения сцеживать, а кожуру перекладывать в свежую холодную воду. Затем бросить апельсинную кожуру в горячий сахарный сироп на 4 суток. По истечении этого срока сироп немного подогреть, вынуть апельсинную кожуру, обкатать в мелком сахаре-песке, откинуть на сито и высушить.

Таким же образом можно приготовить апельсинную кожуру в шоколаде. Разница в приготовлении заключается в том, что

ломтики не обкатываются в сахаре, а обмакиваются в растопленный на пару шоколад.

КОНФЕТЫ «ЕЛОЧНЫЕ ПОМАДКИ»

Продукты для приготовления: 1 *кг* пиленого сахара, 300 *г* воды, крепкий чай или кофе, ванилин, лимон, различные фруктовые соки или эссенции.

1 *кг* пиленого сахара варить на умеренном огне в 300 *г* воды до образования тягучей массы. Готовность сахарного сиропа проверить проволочным кольцом: кольцо небольшого диаметра погрузить в кипящий сахар, вынуть его и подуть в середину. Если образуется пузырь, значит, сироп готов. Вылить готовый сахарный сироп в смоченную водой фарфоровую посуду, сверху сбрызнуть холодной водой и поставить на холод.

Полностью остывший сироп тщательно вымешать деревянной ложкой и получившуюся белоснежную массу разделить на столько частей, сколько сортов помадки желательно приготовить. Затем сахарную массу слегка подогреть и домешать к ней вкусовые или ароматизирующие вещества. С этой целью можно использовать крепкий черный кофе, какао-порошок, ром, ликер, коньяк, апельсинный, лимонный, вишневый или какой-либо другой сок, а также эссенции. На смоченную холодной водой мраморную доску или стекло поставить ящички без дна и влить массу. Когда она немного затвердеет, разгладить ножом, смоченным водой, поверхность помадки и нарезать маленькими прямоугольниками. Полностью остывшие конфеты завернуть в разноцветные бумажки с бахромой на концах, а затем — в разноцветные станиолевые бумажки.

КАКАО-ВАФЛИ

Продукты для приготовления: 4–5 шт. готовых вафельных пластов, 100 *г* рома, 140 *г* сливочного масла, 140 *г* сахарной пудры, 1 яичный желток, 20 *г* какао-порошка, 180 *г* молотого ядра лесного ореха.

Для глазури: 100 *г* сахара-песка, 100 *г* воды, 1 ст. ложка какао, 50 *г* сливочного масла.

Вафельные пласты сбрызнуть ромом для того, чтобы они стали мягче.

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой и яичным желтком, добавить какао-порошок, молотый орех и все хорошо

вымешать.

Полученной массой смазать вафельные пласты, сложить их, накрыть подносом и прижать чем-нибудь тяжелым. На следующий день вафли покрыть глазурью и нарезать любыми фигурами.

Способ приготовления глазури: в теплый сахарный сироп при непрерывном помешивании добавить какао-порошок и сливочное масло. Все хорошо вымешать.

МИНДАЛЬНЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОВЫМ ПОВИДЛОМ

Продукты для приготовления: 120 *г* очищенного молотого миндаля, 120 *г* сахарной пудры, 60 *г* малинового повидла, 30 *г* рубленого миндаля, 1 ст. ложка рома, сахарная пудра для обкатки.

Продукты хорошо вымесить в однородную массу.

Кухонную доску обильно посыпать сахарной пудрой, скатать на ней из массы толстую колбасу и оставить на сутки в прохладном месте.

Перед употреблением рулет нарезать тонкими ломтиками.

НОВОГОДНИЙ МИНЬОН

Продукты для приготовления: 150 *г* шоколада, 150 *г* молотого грецкого ореха, 150 *г* сахара, 1 яйцо, рюмочка рома, вишня в спирте, тертый шоколад.

Шоколад растопить на пару и смешать с молотым орехом, сахаром, яйцом и ромом. Из массы сформовать шарики и на верхушку каждого положить по одной вишне в спирте, слегка вдавив их в массу.

Шарики смазать яичным белком и обкатать в тертом шоколаде.

Готовое изделие сушить сутки и уложить в бумажки для миньонов.

СНЕЖКИ

Продукты для приготовления: 3/4 *л* молока, 100 *г* сахара, 4 яйца, ванилин.

Яичные белки взбить в пену и добавить к ним малыми порциями 1–2 ст. ложки сахара. Молоко с ванилином вскипятить и чайной ложечкой опустить в него частями пену из яичных

белков. Готовые хлопья, вынув из молока, уложить в стеклянную посуду.

Яичные желтки растереть с оставшимся сахаром в пену, осторожно ввести ее в горячее молоко (то, в котором варились снежки) и, помешивая, вскипятить. Галушки залить приготовленной смесью и поставить в холодное место.

ЛЕГКИЕ ЛИМОННЫЕ КОРЖИКИ

Продукты для приготовления: 2 яичных белка, 200 *г* сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока.

Сахарную пудру, взбитые в пену яичные белки, лимонный сок тщательно вымешать и массу положить в кондитерский мешочек. Металлический лист смазать воском и на него выжать из мешочка массу в виде бугорков. Изделия высушить в теплой печи.

Выход — 30 шт.

ПЕЧЕНЬЕ «ОРЕХОВАЯ ПЕНА»

Продукты для приготовления: 120 *г* ядра лесного ореха, 200 *г* сахарной пудры, немного тертой лимонной цедры, 1/2 чайной ложки лимонного сока, 1/2 пачки ванильного сахара, 5–6 яичных белков.

Слегка поджаренный молотый орех в течение 15 мин. вымешивать с остальными продуктами (по рецепту). Яичные белки предварительно взбить в пену.

Противень посыпать мукой и чайной ложкой разложить приготовленную массу в виде бугорков. Изделие сушить при низкой температуре.

ОРЕХОВЫЕ БУГОРКИ

Продукты для приготовления: 4 яйца, 240 *г* сахара, 200 *г* молотого ядра грецкого ореха.

Яйца взбить в крепкую пену и перемешать с сахаром и орехом.

Металлический лист смазать маслом, посыпать мукой и выложить на него чайной ложечкой массу в виде бугорков. Изделия сушить в заранее разогретой печи.

МИНДАЛЬНЫЕ БУГОРКИ

Продукты для приготовления: 2 яичных белка, 100 *г* сахарной пудры, 20 *г* какао, 160 *г* очищенного миндаля.

Яичные белки с сахарной пудрой взбить в крепкую пену, добавить к ней какао, крупно посеченный миндаль и все хорошо вымешать. Металлический лист выстелить промасленной бумагой. Массу чайной ложечкой выложить на бумагу в виде бугорков на расстоянии 3–4 *см* один от другого.

Изделия сушить при низкой температуре.

Выход — 30 шт.

ПЕЧЕНЬЕ «МИНДАЛЬНЫЕ БЛИЗНЕЦЫ»

Продукты для приготовления теста: 2 яичных белка, 80 *г* сахарной пудры, 160 *г* молотого миндаля.

Яичные белки взбить в крепкую пену и осторожно смешать с сахаром и миндалем.

На металлический лист, выстеленный смазанной маслом бумагой, чайной ложечкой выложить готовую миндальную массу в виде бугорков на расстоянии 2–3 *см* один от другого.

Остывшие изделия склеить по два шоколадным кремом.

Выход — приблизительно 30 шт.

Способ приготовления шоколадного крема: из 100 *г* сахара-рафинада и 75 г воды сварить густой сироп, добавить к нему 100 *г* тертого шоколада и размешивать, пока растает шоколад. В густую массу добавить /4 часть яйца, хорошо вымешать получившийся крем и остудить его до 35–37°

ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ БЕЗ МУКИ

Продукты для приготовления: б яиц, 6 ст. ложек сахара, 250 *г* молотого ядра грецкого ореха, фруктовое повидло.

Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить к ним молотый орех и 6 яичных белков, взбитых в пену.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем пирог при средней температуре.

Остывший пирог разрезать на два пласта по горизонтали, начинить повидлом и нарезать ломтиками.

СТУДЕНЧЕСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Продукты для приготовления: 200 *г* молотого ядра лесного

ореха, 300 *г* сахара-песка, 6 яичных белков, немного тертой лимонной цедры, ванилин и молотая корица, 4–5 готовых вафельных пластов.

Молотый орех, сахар и крепкую пену из яичных белков смешать, добавить к ним тертую лимонную цедру, ванилин и корицу. Полученную массу поставить на огонь и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Теплой смесью смазать вафли, склеить их и оставить на 10 мин. на столе. Затем изделие нарезать ломтиками и поставить на 10–15 мин. в теплую духовку.

ЛИМОННО-МОРКОВНЫЕ ШАРИКИ

Продукты для приготовления: 1 *кг* тертой моркови, 800 *г* сахара, тертая цедра и сок из 1 лимона, сахар-песок для обкатки.

Морковь очистить, натереть на частой терке, добавить к ней сахар, тертую цедру и сок лимона и тушить на умеренном огне, помешивая, под крышкой примерно 15–20 мин.

Затем снять крышку и тушить морковь до полного испарения сока. Когда масса станет густой и клейкой, снять ее с огня и охладить. Из чуть теплой массы сформовать шарики величиной в грецкий орех и обкатать в сахаре-песке.

Уложить шарики на сито и сушить несколько дней.

ШОКОЛАДНЫЙ ХЛЕБЕЦ С ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ

Продукты для приготовления: 8 яиц, 250 *г* сахара, 260 *г* молотого ядра лесного ореха, 100 г шоколада.

Яичные желтки растереть с сахаром в пену, добавить к ней молотый орех, шоколад и крепкую пену из яичных белков. Все хорошо вымешать.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой и заполнить массой. Изделие выпекать в разогретой печи при небольшой температуре.

Остывший хлебец нарезать ломтиками.

ВАФЕЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ

Продукты для приготовления: 3 яичных белка, 140 *г* сахара, 160 *г* поджаренного молотого ядра лесного ореха, миндаль, готовые вафельные пласты.

2 яичных белка взбить в крепкую пену, добавить к ним сахар

и поджаренный молотый орех. Все продукты хорошо вымешать. На вафли уложить ореховую начинку пластом толщиной в палец, сверху смазать яичным белком, посыпать нарезанным соломкой миндалем и сушить в печи при низкой температуре.

ПЕЧЕНЬЕ «МИНДАЛЬНАЯ ПЕНА»

Продукты для приготовления: 500 *г* миндаля, 500 *г* сахара, 2 яичных белка, черешня в сахаре.

Миндаль ошпарить кипятком, очистить, подсушить и три раза пропустить через мельничку. К молотому миндалю добавить сахар и пену из яичных белков. Массу уложить в кондитерский мешочек.

Металлический лист смазать маслом и из кондитерского мешочка выдавить на него массу в виде небольших веночков с ямочкой посредине. Выпекать изделия при высокой температуре. В каждую ямочку положить по одной черешне в сахаре.

РУЛЕТ ИЗ СЛИВЫ

Продукты для приготовления: 300 *г* сахара, тертая цедра и сок из 1/2 лимона, 1 ст. ложка воды, 1 *кг* слив, 50 *г* миндаля, сахар-песок для обкатки.

Сахар, лимонный сок и воду варить до получения густого тягучего сиропа. Добавить к нему очищенные от кожицы и косточек сливы и все варить до получения массы густой консистенции. Добавить тертую лимонную цедру и продолжать варить до тех пор, пока масса не станет такой густой, что опущенная в нее ложка будет стоять вертикально. Сваренную массу немного охладить, добавить нарезанный длинной соломкой миндаль и на кухонной доске, обильно посыпанной сахаром-песком, скатать из нее толстую колбасу. Изделие высушить в сухом теплом месте. Перед употреблением нарезать тонкими ломтиками.

РОЖКИ ИЗ ОРЕХОВ

Продукты для приготовления: 3 яичных белка, 210 *г* сахарной пудры, 210 *г* молотого ядра грецкого ореха и 100 *г* рубленого ядра лесного ореха.

3 яичных белка взбить в крепкую пену, затем к ней по частям

добавить сахарную пудру и молотый орех. Из полученной массы сформовать маленькие рожки, смазать их любым сиропом и обкатать в мелко рубленном орехе.

В противень, смазанный маслом, положить рожки и выпекать при средней температуре.

ЯБЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ

Продукты для приготовления: на 1 порцию 2 яблока, лимонный сок, яичный белок, сахар, ром, фруктовое повидло или джем.

Яблоки одинаковой величины очистить от кожуры и сразу же положить в лимонную воду, чтобы не потемнели. Достав яблоко из лимонной воды, вырезать у него сердинку и опустить в сахарный сироп. Когда все яблоки будут подготовлены, варить их на слабом огне до полуготовности.

В огнеупорную посуду положить панировочные сухари, залить их ромом и сверху уложить полусваренные яблоки. В отверстие каждого яблока (оно образовалось, когда вырезали сердинку) положить фруктовое повидло. Приготовить крем из крепкой пены яичных белков и сахара и при помощи кондитерского мешочка с круглым наконечником украсить этим кремом яблоки в виде спирали, а сверху на каждом яблоке сделать маленький хвостик. Посуду с яблоками поставить в духовку и выпекать их до коричневого цвета.

СЕРДЕЧКИ

Продукты для приготовления: 200 *г* сахара, 3 яичных белка, 1/2 порошка ванильного сахара, 150 *г* лесного ореха, 100 *г* шоколада.

Сахар, яичные белки, ванильный сахар взбить в крепкую пену и добавить к ним поджаренный молотый орех (оставить немного для посыпки), а также тертый шоколад. Продукты перемешать в посуде, затем выложить на доску и выпекать тесто.

Из хорошо вымешенного теста раскатать пласт толщиной 0,5 *см* вырезать формочками печенье в виде сердечек, смазать яичным белком и посыпать молотым орехом. Осторожно выпечь.

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ

Продукты для приготовления: 3 яичных белка, 210 *г* сахара, 1/2 ложки уксуса, 100 г ядра грецкого ореха.

Яичные белки, сахар и уксус взбить в крепкую пену и осторожно добавить к ним рубленый орех.

Металлический лист смазать маслом и выложить на него чайной ложечкой маленькими бугорками приготовленную смесь. Изделия сушить на малом огне.

КАШТАНОВО-МИНДАЛЬНЫЙ БАТОН

Продукты для приготовления: 200 *г* каштанов, 200 *г* сахара, 60 *г* очищенного молотого миндаля, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 4 яйца.

Каштаны (ядра) сварить, пропустить через мясорубку и смешать с сахаром, миндалем, панировочными сухарями и 4 яичными желтками. К этой массе добавить пену из 4 белков.

Форму для выпечки батонов смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в ней тесто при высокой температуре.

Остывший батон нарезать тонкими ломтиками.

ШОКОЛАДНЫЕ РОЖКИ

Продукты для приготовления: 5 яиц, 250 *г* сахара, 1 лимон, немного молотой корицы и гвоздики, 250 *г* шоколада, 250 *г* миндаля, панировочные сухари, крупный сахар-песок.

3 яйца и 2 яичных желтка взбить с сахаром в пену, добавить к ней лимонный сок, тертую лимонную цедру, корицу, гвоздику, растопленный шоколад, молотый миндаль, крепкую пену из 2 яичных белков и

5 ст. ложек панировочных сухарей. Массу хорошо вымешать, выложить на доску и вымесить.

Из готового теста сформовать маленькие рожки, обкатать их сначала в панировочных сухарях, затем в крупном сахаре-песке и выпекать в смазанном маслом и посыпанном мукой противне при средней температуре.

ВЕНОЧКИ ИЗ ПЕНЫ ДЛЯ ЕЛКИ

Продукты для приготовления: 2 яичных белка, 250 *г* сахарной пудры с ванилином, лимонный сок из 1/2 лимона.

Яичные белки, сахарную пудру с ванилином и лимонный сок

вымешивать в посуде 45 мин. Полученной массой наполнить кондитерский мешочек.

Металлический лист покрыть воском и из кондитерского мешочка выжать на него массу в виде веночков.

Веночки сушить в разогретой печи при низкой температуре 30–40 мин.

ОРЕХОВЫЙ РУЛЕТ

Продукты для приготовления теста: 140 *г* сахара, 7 яиц, 140 *г* ядра грецкого ореха.

Для крема: 2 ст. ложки сахара, 100 *г* черного кофе, 250 *г* сливок.

140 *г* сахара взбивать с яичными желтками на протяжении 30 мин., добавить к ним молотое ядро ореха и крепкую пену из яичных белков.

В противень, выстланный промасленной бумагой, выложить тесто и выпекать его при средней температуре. Выпеченный пласт скатать рулетом вместе с бумагой. Когда тесто немножко остынет, осторожно раскатать его, намазать кофейным кремом и снова скатать (без бумаги).

Способ приготовления крема: 2 ст. ложки жженого на огне сахара залить крепким черным кофе и варить до получения массы густой консистенции. Остывшую массу размешать со сливками и хорошо взбить.

ОРЕХОВОЕ ГНЕЗДО

Продукты для приготовления: 170 *г* ядра лесного ореха, 170 *г* сахарной пудры, 30 *г* какао, 1 яйцо, тертая цедра с 1 лимона, 2 ст. ложки сметаны.

Молотый орех поджарить в духовке и перемешать с сахарной пудрой, какао, яичным белком, тертой лимонной цедрой и сметаной.

Из полученной массы сформовать маленькие шарики, обкатать их в сахаре-песке и верхушку каждого шарика легонько вдавить пальцем.

Оставшийся яичный желток взбить с сахарной пудрой в пену и наполнить ею ямочки в шариках. Вместо яичного желтка можно использовать вишню без косточки.

Изделия сушить в печи при низкой температуре.

Выход — приблизительно 20 шт.

АПЕЛЬСИННЫЕ ЛОМТИКИ

Продукты для приготовления: 150 *г* сахарной пудры, 150 *г* апельсинной кожуры (апельсинную кожуру заранее сварить, вытереть насухо и нарезать длинными ломтиками), 20 *г* топленого сливочного масла, 1 ст. ложка сливок, 1 яичный белок, шоколад.

В посуду положить сахарную пудру, заранее подготовленную апельсинную кожуру, топленое масло, сливки, яичный белок, все перемешать и варить на пару.

В смазанный маслом противень выложить эту массу чайной ложкой в виде бугорков на расстоянии 6–8 *см* друг от друга (во время выпечки изделия очень увеличиваются в объеме). Выпекать при средней температуре.

Нижнюю часть изделий заглазировать расплавленным на пару шоколадом.

Выход — приблизительно 24 шт.

КАКАО-РОЖОК

Продукты для приготовления: белок 1 яйца, 50 *г* сахарной пудры, 50 *г* молотого миндаля, 10 *г* какао, шоколад.

Яичный белок взбить в густую пену, добавить к нему сахарную пудру, молотый миндаль и какао.

Из кондитерского мешочка выдавить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, маленькие рожки и выпекать их при низкой температуре. Концы готовых рожков обмакнуть в растопленный шоколад.

Выход — 12 рожков.

«ВЕСЕННИЙ РОЖОК»

Продукты для приготовления: 150 *г* миндаля, 150 *г* сахарной пудры, 1 чайная ложка абрикосового повидла, тертая цедра с 1/2 лимона, мед.

Молотый миндаль перемешать с сахарной пудрой, абрикосовым повидлом, лимонной цедрой и сформовать из массы маленькие рожки. Поверхность изделий смазать медом и сушить при низкой температуре.

ОРЕХ В ТЕСТЕ

Продукты для приготовления: 375 *г* сахарной пудры, 3 яичных желтка, 2 чайных ложки уксуса, орехи.

3 яичных желтка, сахар и уксус вымешивать деревянной ложкой на протяжении 15–20 мин.

На смазанный маслом и посыпанный мукой металлический лист выложить чайной ложечкой тесто в виде маленьких бугорков. На каждый бугорок положить по пол-ореха (ядра), а сверху — снова тесто. Изделия сушить в заранее разогретой печи при низкой температуре.

Выход — 40 шт.

КАКАО-ШАРИКИ

Продукты для приготовления: 250 *г* дешевого печенья, 100 *г* ядра грецкого ореха, 150 *г* сахара, 3 ст. ложки абрикосового повидла, 3 ст. ложки рома; 30 *г* какао и 60 г сахара для обкатки.

Молотое печенье вымесить с молотым орехом, сахаром, абрикосовым повидлом и ромом. Из массы сформовать небольшие шарики (величиной в грецкий орех), обкатать их в смеси какао и сахара и положить в бумажки для миньонов.

МОРОЖЕНОЕ, КРЕМЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

Мороженое — питательное и вкусное десертное блюдо. Его можно с успехом приготовить и в домашних условиях. Для этого нужна мороженица и небольшая кадка.

На дно кадки укладывается пересыпанный солью лед слоем в 5–7 *см,* устанавливается цилиндрическая форма с выпуклым дном — мороженица. Пространство между стенками формы и кадки заполняется кусочками льда с солью. Мороженица, до половины наполненная охлажденной смесью, плотно закрывается крышкой и вращается то в одну, то в другую сторону.

Смесь в форме периодически вымешивается: от стенок отделяется замерзший слой и равномерно распределяется по всей массе. Вращение и очистка стенок формы производится до тех пор, пока смесь не приобретет консистенции густой сметаны. После этого мороженое еще раз перемешивается, форма закрывается крышкой, закладывается льдом, покрывается плотной тканью и выдерживается 1,5–2 часа, до застывания массы.

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Продукты для приготовления: 6 яичных желтков, 2 яичных белка, 200 *г* сахара, 750 *г* цельного молока или смесь 500 *г* молока и 200 *г* сливок, 250 *г* шоколада.

6 желтков и сахар растереть до образования пенистой массы, долить молоко или смесь молока со сливками и добавить растопленный на пару шоколад.

Массу проварить на огне, снять с плиты, охладить при непрерывном помешивании и процедить через сито. Домешать к ней крепкую пену из 2 яичных белков и влить в мороженицу.

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Продукты для приготовления: 750 *г* клубники или малины, 500 *г* красной смородины или вишен, 750 *г* цельного молока, 300 *г* сахара.

Клубнику (красною смородину, малину или вишню) хорошо

помыть и протереть через сито. Зерна косточек вишни растереть в ступке и добавить к протертым ягодам.

В глубокой посуде вскипятить молоко с сахаром, сиять его с огня и, непрерывно помешивая, охладить. Затем процедить через сито, хорошо смешать с протертыми ягодами и влить в мороженицу.

ЛИМОННОЕ МОРОЖЕНОЕ

Продукты для приготовления: 750 *г* воды, 300 *г* сахара, 5 лимонов, 2 яичных белка.

Сварить сироп: воду с сахаром кипятить в течение 10 мин. до полного загустения, а потом охладить.

Выжать сок из 5 лимонов, процедить его и смешать с сахарным сиропом и крепкой пеной из 2 яичных бе. чков. Массу влить в мороженицу.

Лимонное мороженое будет особенно вкусным, если к нему добавить 125 *г* абрикосового либо вишневого (или кофейного) ликера. Можно использовать с этой целью и смесь различных ликеров. Добавлять их рекомендуется в полузамороженную массу.

КОФЕИ НОГ МОРОЖЕНОЕ

Продукты для приготовления: 250 *г* сахара, 4 яичных желтка, 750 *г* крепкого натурального кофе с молоком, 300 *г* сливок.

Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, долить к ним кофе с молоком, поставить массу на огонь и при постоянном помешивании довести до кипения Закипевшую массу снять с плиты и, продолжая помешивать, полностью охладить. Влить в мороженицу и замораживать.

Готовое мороженое подавать на стол в вазочках, покрыв поверхность пеной из взбитых сливок.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЛЕСНЫХ, ЕРЕЦКИХ ОРЕХОВ ИЛИ МИНДАЛЯ

Продукты для приготовления: 220 *г* сахарной пудры, 750 *г* сливок или цельного молока, 220 *г* ядра грецкого, лесного ореха или миндаля, 6 яиц.

Яичные желтки хорошо растереть с сахарной пудрой, долить

к ним сливки или молоко и домешать молотое ядро орехов или миндаля.

Смесь поставить на слабый огонь и интенсивно взбивать мутовкой до появления пузырьков. Затем массу снять с плиты, взбивать до полного охлаждения, процедить через сито, домешать крепкую пену из 6 яичных белков и влить в мороженицу.

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

Продукты для приготовления: 6 яичных желтков, 6 ст. ложек сахара, 650 *г* крепкого черного кофе (натурального без цикория) с молоком, 5—10 г желатина, 550 *г* сливок, 100 *г* сахара, ванилин.

6 ст. ложек сахара хорошо растереть с 6 яичными желтками, развести черным кофе с молоком, поставить на умеренный огонь, подогреть, помешивая, но не доводить до кипения.

Загустевшую массу снять с плиты, влить в нее разведенный в небольшом количестве воды желатин и мешать до полного охлаждения; затем пропустить через сито, добавить 250 *г* сливок, сахар и ванилин.

Готовый крем разлить в стаканы и поставить в холодное место.

Перед подачей на стол украсить сверчу взбитыми с сахаром сливками.

ЧАЙНЫЙ КРЕМ

Продукты для приготовления: 500 *г* воды, 30 *г* чая, корица, гертая цедра с 1/2 лимона, 750 *г* сливок, 100 *г* сахара, 10 яичных желтков, 300 *г* сливок для пены.

30 г чая лучшего copra залить кипятком, смешать с корицей и тертой лимонной цедрой и оставить на 10 мин. Затем жидкость процедим, и прокипятить вместе со сладкими сливками.

10 яичных желтков хорошо взбить и добавить к геплой чайной массе. Все хорошо вымешать и держать на огне, непрерывно помешивая, до образования густой массы (до кипения не доводить). Загустевшую массу снять с плиты и мешать до охлаждения (30 35°).

Крем разлить в вазочки и поставить в холодное место. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками.

РОМОВЫЙ КРЕМ

Продукты для приготовления: 6 яичных желтков, 6 ст. ложек сахара с ванилином, 800 *г* взбитых в пену сливок, ром, цукаты.

6 яичных желтков вымешать хорошо с ванильным сахаром и 600 *г* сливок и добавить к ним вымоченные в крепком роме цукаты. Ромовым кремом наполнить стаканы и поставить их в холодное место (на лед или в холодильник).

Перед употреблением на крем положить пену из сливок (200 *г).*

КАКАО-КРЕМ (ОБЫКНОВЕННЫЙ)

Продукты для приготовления: 1 *л* молока, 300 *г* сахара, 3 чайные ложки какао, 2 ст. ложки муки, пена из взбитых сливок.

Все продукты (кроме пены из сливок), непрерывно помешивая, варить до получения массы густой консистенции, наполнить ею стаканы и сверху положить сливки, взбитые в пену.

Какао-крем поставить на несколько часов в холодное место.

КРЕМ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

Продукты для приготовления: 10 яиц, 280 *г* сахара, 800 *г* сливок, 100 *г* рома или ликера.

Яичные желтки с сахарной пудрой растирать на протяжении 60 мин. и поставить на холод.

Охлажденную массу смешать со сливками, взбитыми в пену, ромом или ликером и наполнить ею фужеры.

Крем поставить на несколько часов в холодильник или на лед.

ХОЛОДНЫЙ КАКАО-КРЕМ

Продукты для приготовления: 1 *л* молока, 5 ст. ложек (полных) сахара, 5 ст. ложек (неполных) муки, 5 чайных ложек какао.

Молоко (1 *л)* разлить в две посуды поровну. В одной посуде молоко размешать с сахаром, мукой и какао, а в другой — вскипятить. В кипящее молоко влить сладкое какао и, непрерывно помешивая, сварить густую массу.

Крем вылить в смоченную водой форму и поставить в холодное место.

АПЕЛЬСИННЫЙ КРЕМ

Продукты для приготовления: 4 яичных желтка, 1 яйцо, 350 *г* сахара-рафинада, 4 апельсина (средних размеров), 2 ст. ложки рома, 400 *г* сливок, желатин, 100 *г* воды, 50 *г* сахарной пудры.

Сахар-рафинад сильно натереть со всех сторон апельсинной кожурой. (Благодаря этому крем получит запах апельсина.)

Яичные желтки, 1 яйцо, апельсинный сок, ром и сахар-рафинад проварить на пару и добавить к ним, непрерывно помешивая, разведенный в небольшом количестве воды желатин.

Когда масса полностью остынет, добавить к ней сливки и перемешать.

Форму смочить водой, наполнить кремом и поставить в холодное место.

ХОЛОДНЫЙ КРЕМ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Продукты для приготовления: 3 ст. ложки манной крупы, 700 *г* молока, сахар, ванилин, 250 *г* сливок, шоколад или какао.

Манную крупу, сахар, ванилин засыпать в молоко и варить. Готовую массу снять с огня и размешать со взбитыми сливками и тертым шоколадом или какао.

Формочки смочить холодной водой, наполнить кремом и поставить на лед или в холодильник. Замороженный крем вынуть из формочек и украсить взбитыми сливками.

ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ

Продукты для приготовления: 1000 *г* яблок, 3 яичных белка, 4 ст. ложки сахарной пудры, 200 *г* взбитых в пену сливок; на каждый стакан по одной черешне в сахаре.

Яблоки уложить в противень, поставить в духовку и запечь. Печеные яблоки протереть через дуршлаг и смешать с сахаром и яичными белками, вымешивать в глубокой посуде 60 Мин.

Стаканы или специальные вазочки для крема наполнить приготовленной массой. Перед подачей на стол крем покрыть взбитыми в пену сливками, а сверху положить по одной черешне в сахаре.

По данному рецепту можно приготовить фруктовый крем из клубники, земляники, красной смородины, шиповникового повидла, персиков и т. д.

КОМПОТЫ, ПОВИДЛО, ДЖЕМЫ

КОМПОТ ИЗ ЧЕРЕШЕН

Целую, отборную, свежую черешню очистить, тщательно промыть и разложить тонким слоем, чтобы она обсохла. Сухую черешню уложить в банку и залить холодным сахарным сиропом (чтобы полностью покрывал ягоды). Банку плотно завязать, поставить в горячую воду и пропаривать 15 мин.

Для сиропа брать на 1 *л* воды 400 *г* сахара.

КОМПОТ ИЗ ВИШЕН

Спелую, крупную вишню очистить, промыть и обсушить. Дальше компот из вишен готовить так же, как и компот из черешен.

Поскольку вишня кислее черешни, готовя сироп для вишневого компота, брать на 1 *л* воды 700 *г* сахара.

КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Продукты для приготовления: 1 *кг* земляники, 1 *кг* сахара, ванилин, лимонный сок, несколько капель уксуса.

Из сахара и воды сварить густой сироп. Добавить для вкуса ванилин и лимонный сок.

В большой кастрюле вскипятить воду с несколькими граммами уксуса. В кипящую воду опустить на несколько секунд дуршлаг с тщательно промытой земляникой. Затем землянику высыпать в сахарный сироп, хорошо прокипятить и выдержать сутки при умеренной температуре. После этого сироп сцедить и еще раз проварить без земляники. Затем засыпать в него ягоды и кипятить 1–2 мин.

Остывшую землянику расфасовать в банки и плотно закрыть.

КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ

Острым ножом осторожно снять кожуру с отборных абрикосов, разрезать их пополам и вынуть костош и. Половинки абрикосов тщательно промыть водой и опустить в кипящую воду

на несколько секунд.

Горячую воду сцедить и положить абрикосы в холодную воду для полного охтаждения. Охлажденные абрикосы вынуть из воды, просушить, уложить в банку и залить холодным сахарным сиропом (на 1 *кг* очищенных абрикосов 600 *г* сахара).

Наполненные банки плотно закрыть, поставить в горячую воду и пропарить 10–15 мин. (Бачки емкостью 0,5 *л* — 10 мин., банки емкостью 1 *л* — 15 мин.)

КОМПОТ ИЗ СЛИВ

Для компота отобрать целые, недозрелые ренклоды, удалить плодоножки и тщательно промыть в проточной воде. Каждую сливу проколоть в нескольких местах иголкой.

В большую кастрюлю налить воду, положить щепотку пищевой соды, немного уксуса и поставить на огонь. В кипящую воду положить сливы и кипятить их 1–2 мин, пока потрескается кожица отдельных плодов. Затем кипяток сцедить, залить ренклоды холодной водой и полностью охладить.

Охлажденные сливы вынуть из воды, просушить, разложить в банки и залить сахарным сиропом (на 1 *л* воды 500 *г* сахара).

Банки плотно закрыть, поставить в кипяток и пропаривать 1–2 мин.

КОМПОТ ИЗ АЙВЫ

Айву очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и тщательно промыть в проточной воде. Затем дольки опустить в слегка подкисленную лимонным соком воду и варить до полуготовности. Полусваренную айву переложить в холодную воду, охладить, разложить в банки и залить холодным сиропом.

Банки плотно закрыть, поставить в кипяток и пропарить 15–20 мин.

Для приготовления сиропа брать на 1 *л* воды 700 *г* сахара.

КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ

С отобранных целых недозрелых персиков снять острым ножом тоненькую кожуру, хорошо промыть, положить в воду с небольшим количеством лимонного сока и кипятить 2–3 мин. Затем персики охладить в посуде с холодной водой и разложить в

банки. Наполненные *банки* залить охлажденным сахарным сиропом, плотно закрыть и пропаривать 8—10 мин., в зависимости от емкости банки.

Для приготовления сиропа требуется на 1 *л* воды 500 *г* сахара.

КОМПОТ ИЗ ГРУШ

Компот можно приготовить из целых и нарезанных дольками груш. Маленькие груши рекомендуется варить целиком, средние — разрезать на 4 части, а большие — на 6–8 частей.

Груши очистить острым ножом от кожуры, тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить водой, слегка подкисленной лимонной кислотой, и варить, пока они станут мягкими.

Затем груши переложить в холодную воду и полностью охладить, а потом разложить в банки и залить холодным сахарныд! сиропом (на 1 *л* воды 350 *г* сахара).

Банки с грушами плотно закрыть, поставить в горячую воду и пропаривать 15–20 мин. (Банки емкостью 0,5 *л* пропаривать 15 мин., а банки емкостью \ *л* —20 мин.)

ЗЕМЛЯНИКА В СИРОПЕ

Крупную, спелую, не мятую землянику тщательно промыть в проточной воде, положить в фарфоровую посуду и засыпать сахаром. Укладывать землянику и сахар слоями: слой земляники, слой сахара и т. д. Масса земляники должна соответствовать массе сахара.

Подготовленную таким способом ягоду накрыть салфеткой и поставить на несколько часов в теплое место, чтобы она пустила сок и сахар растаял.

Сахарный сироп слить в эмалированную кастрюлю, прокипятить, залить им землянику и поставить в холодное место. Этот процесс повторить трижды. За истекшее время сахарный сироп станет густой консистенции.

Холодным густым сиропом залить разложенную в банки землянику, банки плотно закрыть и поставить в горячую воду. Небольшие банки парить 2–3 мин., большие — 5 мин.

ВИШНЯ, ЧЕРЕШНЯ ИЛИ СЛИВА В СИРОПЕ

Отборные, спелые ягоды очистить, тщательно промыть в проточной воде и откинуть на дуршлаг.

Просушенные ягоды и сахар уложить в банку слоями: слой ягод, слой сахара и т. д. Сверху ягоды засыпать сахаром и посыпать щепоткой салицилки.

Банку плотно закупорить и держать на солнце, пока сок сам по себе не очистится.

Для банки емкостью 5 *л* нужно приблизительно 7 *кг* ягод, 2 *кг* сахара (для вишни — 2,5 *кг* сахара).

ВИШНЯ ИЛИ ЧЕРЕШНЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Ягоды (без плодоножек) тщательно промыть в проточной воде и вынуть косточки. Мякоть ягод положить в фарфоровую или эмалированную миску, засыпать сахаром-песком и смешать с салицилкой, ромом, молотой гвоздикой и корицей.

Миску накрыть, поставить в прохладное, хорошо проветриваемое место на 3 суток и перемешивать ягоды деревянной ложкой один раз в сутки. Затем ягоды выложить в банки и залить собственным соком. Банки плотно закрыть и поставить в холодное место. Таким способом можно заготовить на зиму вишню и черешню.

На 10 *кг* ягод брать 1 *кг* сахара, 1 ст. ложку салицилки, 100 *г* рома, 2 шт. гвоздики, щепотку корицы.

ДЫНЯ В САХАРЕ

Хорошую, не целиком созревшую дыню очистить, нарезать ломтиками, тщательно промыть в проточной воде и опустить в воду с небольшим количеством лимонного сока. Затем ломтики откинуть на дуршлаг. Просохшую дыню положить в кипящий сахарный сироп (на 1 *л* воды 500 *г* сахара), вскипятить и сутки выдерживать в хорошо проветриваемом месте. Через сутки дыню вынуть из сиропа, сироп снова кипятить 10 мин., охладить и положить в него дыню. Этот процесс на следующий день повторить. Наконец дыню разложить в банки и плотно их закрыть.

АБРИКОСОВОЕ ПОВИДЛО

Абрикосы промыть в проточной воде, вынуть косточки,

мякоть положить в эмалированную кастрюлю или миску, посыпать сахаром (750 *г* сахара на 1 *кг* абрикосов) и поставить в холодное место на 1 сутки.

Затем абрикосы с сахаром кипятить 20 мин. до образования густого повидла. Горячим разложить его в разогретые банки и поставить, чтобы остыло.

Банки с холодным повидлом плотно закрыть.

Таким же способом можно приготовить повидло из вишни, сливы и смородины. На 1 *кг* вишни и красной смородины следует брать 800 *г* сахара, для сливы — по вкусу, в зависимости от спелости ягоды.

ЛИМОННЫЙ ДЖЕМ

Лимоны тщательно промыть и нарезать тонкими ломтиками (если на кожуре были пятна — удалить их и выбрать все косточки, в противном случае джем будет горьким).

Лимонные ломтики положить в эмалированную посуду, залить водой и оставить на 24 часа.

Через сутки варить лимоны под крышкой до тех пор, пока кожура начнет раздавливаться пальцами. Тогда добавить к ним сахар и кипятить 20 мин.

Прокипевшие в сахаре лимоны разлить в чистые сухие банки и поставить их в горячую воду до полного охлаждения воды и джема.

На 1 *кг* лимонов взять 2 *л* воды *и 3 кг* сахара.

АПЕЛЬСИННЫЙ ДЖЕМ

Апельсины и лимоны (на 4 апельсина взять 1 лимон) тщательно промыть, очистить от пятен, вместе с кожурой нарезать тонкими кружочками, положить в эмалированную посуду и залить водой (на 1 *кг* фруктов 2 *л* воды).

Зерна апельсинов и лимонов положить в блюдечко и также залить водой.

Фрукты выдержать в воде 24 часа, а затем к ним слить воду с зернышек и кипятить примерно 20 мин., до тех пор, пока кожица станет легко раздавливаться в пальцах.

Сваренные фрукты снова выдержать в посуде 24 часа, после чего взвесить, довести до кипения, положить в них сахар (масса сахара должна равняться массе фруктов) и кипятить 20 мин., непрерывно помешивая.

Горячий джем разлить в банки, плотно закрыть их и поставить в подушки до полного охлаждения.

Джем пригоден к употреблению через несколько недель, когда станет желеподобным.

ЗЕЛЕНЫЕ ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ В САХАРЕ

Молодые, зеленые орехи проколоть толстой иглой в нескольких местах и вымачивать в воде 14 дней. Воду ежедневно менять утром и вечером. Затем орехи сварить (готовый орех вилка свободно прокалывает) и откинуть на сито. Когда орехи просохнут, положить их в густой сахарный сироп, прокипятить и оставить на 12 часов. Затем снова все вскипятить.

Если через сутки сироп будет жидкий, вскипятить его с орехами третий раз.

Горячие орехи положить в чистые сухие банки, залить сиропом, плотно закрыть и поставить на сутки в подушки. На 1 *кг* орехов взять 800 *г* сахара.

МАЛИНОВЫЙ СИРОП

Спелую малину положить в фарфоровую посуду, хорошо растереть и всыпать в банку. Банку накрыть марлей и поставить на солнце на несколько дней. Малина будет бродить. Когда сок начнет очищаться, сцедить его через марлю и взвесить.

На 1 *кг* сока взять 800 *г* сахара и кипятить его со 100–200 *г* воды в эмалированной посуде 15–20 мин. Во время кипения с сиропа мокрой щеточкой снять накипь. К готовому сахарному сиропу долить малиновый сок и на малом огне кипятить 20 мин., т. е. до тех пор, пока исчезнет вся пена.

Теплый малиновый сироп разлить в бутылки, плотно их закупорить и поставить в горячую воду. Малиновый сироп употреблять с газированной водой.

ДЖЕМ ИЗ ЧЕРЕШЕН

Черешню, вымытую, очищенную от плодоножек и косточек, положить в эмалированную посуду и, часто помешивая, кипятить в течение 30 мин.

Сварить сахарный сироп (750 *г* сахара на 1 *кг* черешен).

В готовый сироп засыпать черешню и, непрерывно

помешивая, варить еще 30 мин. Если в прохладном месте джем сворачивается, значит, он готов. К готовому джему добавить щепотку салицилки.

Разогретые банки наполнить джемом и поставить их в прохладное место, чтобы поверхность взялась корочкой. После этого банки плотно закрыть.

ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ

Спелые яблоки тщательно промыть, нарезать вместе с кожицей дольками, положить в посуду, залить водой и варить до мягкости.

Сваренные яблоки откинуть на дуршлаг. Сок взвесить и с сахаром (масса сахара должна равняться массе сока) кипятить 10 мин.

Кипящую массу залить в банки и поставить их в горячую воду на несколько минут.

ПОВИДЛО ИЗ ЧЕРНИКИ

Чернику перебрать, взвесить, промыть, высыпать в эмалированную посуду и, непрерывно помешивая, варить до образования массы густой консистенции. К густой черничной массе добавить сахар и кипятить с момента закипания 10 мин.

Горячее повидло выложить в чистые банки и плотно закрыть.

На 1 *кг* черники взять 600 *г* сахара.

ДЖЕМ ИЗ ПЕРСИКОВ

Спелые персики тщательно промыть в проточной воде, положить в дуршлаг и обмакнуть в кипяток. Ошпаренные персики очистить от кожицы, разрезать пополам, вынуть косточки и взвесить.

В большую эмалированную кастрюлю персики и сахар уложить слоями: каждый слой фруктов посыпать сахарной пудрой. Для этой цели отвесить от общего количества сахара примерно /4 часть. Кастрюлю с персиками выдержать в прохладном месте 12 часов, а затем поставить на огонь и кипятить 15 мин., после чего добавить остальной сахар и снова кипятить 10 мин.

Горячий джем разложить в банки, плотно закрыть их и

поставить на 3–4 часа в подушки.

На 1 *кг* персиков без косточек взять 800 *г* сахара.

ДЖЕМ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Спелую красную смородину очистить, промыть тщательно в проточной воде и продавить через сито.

Зерна и кожицу, оставшиеся в сите, выложить в большую миску с водой и руками хорошо растереть. Через некоторое время косточки пойдут на дно, а кожица всплывет на поверхность. Собрать ее, добавить к выжатому соку и все взвесить.

Сок поставить на огонь, непрерывно помешивая, довести до кипения и кипятить 30 мин. Затем добавить к нему сахар и еще кипятить 10 мин.

Горячую массу выложить в банки, плотно закупорить и поставить на 3–4 часа в подушки.

На 1 *кг* сока взять 600 *г* сахара.

ПОВИДЛО ИЗ ШИПОВНИКА

Спелый, чистый шиповник сварить до полутотовности в 300–400 *г* воды и откинуть на чистое сито. Нужно следить, чтобы не раздавились зерна, т. к. мелкие ворсинки испортят повидло.

Протертую пюреобразную массу взвесить, вымешать с сахаром (на 1 *кг* пюре взять 750 *г* сахара), поставить на огонь и, непрерывно помешивая, кипятить 25–30 мин.

Массу выложить в горячие чистые банки и оставить до следующего дня. Затем банки плотно закрыть и поставить в прохладное темное место.

Из указанного количества шиповника и сахара получится приблизительно 1400 *г* джема.

МАЛИНОВЫЙ ДЖЕМ

На 1300 *г* спелой очищенной малины взять 650 *г* сахара.

Малину продавить через сито, добавить к ней сахар, поставить на большой огонь и при непрерывном помешивании кипятить 10 мин. Во время кипячения снять образующуюся на поверхности пену. Готовый джем разложить в теплые чистые банки. Готовность джема определяется по капле: если она стынет в воздухе, джем готов.

На следующий день банки плотно закрыть и поставить в прохладное сухое место.

Из указанного количества малины и сахара получится приблизительно 1500 *г* джема.

НАПИТКИ

МОЛОЧНО-КЛУБНИЧНЫЙ НАПИТОК

Продукты для приготовления: 1 *кг* спелых ягод клубники, 300 *г* молока, 300 *г* сахарной пудры, 2 пачки ванильного сахара, цедра 1 лимона, взбитые сливки.

Спелые ягоды тщательно перебрать и хорошо промыть, подсушить на салфетке или в дуршлаге и протереть через сито. В полученный сок добавить молоко и сахарную пудру, ванильный сахар и лимонную цедру. Смесь хорошо размешать и разлить в стаканы на 3–4 *см* до краев. В каждый стакан добавить по 1–2 чайных ложек взбитых сливок, сверху положить по одной ягоде клубники и посыпать сахарной пудрой.

Напиток лучше употреблять в охлажденном виде через коктейльную трубку.

МОЛОЧНО-ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ НАПИТОК

Продукты для приготовления: 300–400 *г* земляники, 500 *г* молока, 100 *г* сметаны, 100 *г* сахарной пудры, лимонный сок или лимонная кислота (по вкусу), взбитые сливки.

Тщательно отобранные и хорошо промытые ягоды размять и протереть через сито. В сок добавить молоко, сметану, сахарную пудру и лимонный сок. Полученную массу взбить до появления пены и поставить на 2–3 часа на холод.

Подавать на стол в стаканах, сверху украсив взбитыми сливками и целыми ягодками (можна и зелеными листочками).

МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК С МАЛИНОВЫМ СИРОПОМ

Продукты для приготовления: 1 *л* молока, 250 *г* малинового сиропа.

Молоко вскипятить, охладить, домешать малиновый сироп и поставить на холод.

Таким же способом готовят молочный напиток с вишневым, апельсиновым, лимонным и другими сиропами.

МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК С СОКОМ ЧЕРНИКИ

Продукты для приготовления: 1 *л* молока, 250–300 *г* сахара, 250 *г* черники.

Напиток готовят незадолго перед употреблением, так как при продолжительном хранении молоко может свернуться. Молоко кипятят с сахаром, охлаждают. Ягоды тщательно промывают, протирают через сито. Сок добавляют в молоко при постоянном помешивании.

АБРИКОСОВЫЙ НАПИТОК (ЯБЛОЧНЫЙ, ПЕРСИКОВЫЙ)

Продукты для приготовления: созревшие фрукты, сахар (по вкусу), лимонный сок и цедра 1 лимона.

Полностью созревшие фрукты тщательно промыть и удалить косточки (из яблок сердцевину), залить водой, добавить сахар, лимонную цедру и варить до мягкости. В теплом виде протереть через сито. Сок охладить, добавить лимонного сока. Смесь хорошо взбить и поставить в холодильник на 2–3 часа.

Подавать напиток в стаканах. Сверху положить свежие вишни, черешни, нарезанные дольками фрукты.

СМОРОДИНОВЫЙ НАПИТОК

Продукты для приготовления: 500 *г* спелой черной смородины, 1,5 *л* воды, 300 *г* сахара, сок 1 лимона.

Ягоды тщательно перебирают, промывают, заливают водой, добавляют сахар и варят 30–35 минут. Затем процеживают через сито и добавляют сок лимона.

Сок подают охлажденным.

МАЛИНОВЫЙ НАПИТОК

Продукты для приготовления: 500 *г* малины, 300–350 *г* сахара, 1 *л* воды, лимонный сок.

Сахар заливают водой, размешивают и кипятят. Полученный сироп переливают в эмалированную посуду, добавляют хорошо промытую малину и накрывают крышкой. Сверху покрывают толстым полотенцем. Малину выдерживают в сахарном сиропе до двух часов, затем процеживают через сито (не разминая ягоды). Сок можно разбавить газированной или минеральной водой.

НАПИТОК ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Продукты для приготовления: 500 *г* виноградного сока, сок 2 лимонов и 1 апельсина, 200 *г* сахара, 500 *г* воды.

Воду кипятят с сахаром в течение 5–6 минут. Сироп охлаждают и добавляют виноградный сок (можно лимонный или апельсинный). На дно стаканов кладут по несколько ягод винограда и заливают охлажденным соком.

ЧЕРНЫЙ КОФЕ

Для приготовления черного кофе рекомендуется употреблять только натуральный кофе хорошего качества. На одну порцию обычно берут 4 *г* молотого кофе. Если желательно приготовить более крепкий кофе, надо увеличить дозировку на 5 или 10 г. Готовят кофе непосредственно перед подачей на стол. Подают горячим, свежим.

КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ

На одну порцию берется одна полная ложечка кофе, 10–15 *г* сахара и приблизительно полстакана воды.

Кофе готовят непосредственно перед употреблением. Купленные в магазине зерна дожаривают в отдельной посуде (лучше всего в алюминиевой) на слабом огне, постоянно помешивая деревянной ложкой до появления на поверхности сильного жирового блеска. Затем зерна высыпают на поднос для охлаждения.

Мелко молотый кофе и сахар кладут в маленькую медную кастрюлю с длинной ручкой, заливают водой и кипятят 3 раза на краю плиты или на жару. Если кофе начнет сбегать, его надо быстро снять с плиты и подождать, пока кофе осядет. Затем снова поставить, чтобы еще раз закипел. Подать на стол в этой же посуде и разлить в чашечки (не надо фильтровать!). При варке кофе можно добавить щепотку соли, чтобы ускорить оседание кофейной гущи.

Кофе по-турецки не надо размешивать.

СИРОП ИЗ КЛУБНИКИ

Продукты для приготовления: 3 *кг* спелой клубники, 1,5–2 *кг* сахара, 700–800 *г* воды, 1–2 чайные ложки лимонной кислоты.

Спелую клубнику тщательно перебрать и хорошо промыть, положить в эмалированную или фарфоровую посуду. Затем засыпать сахаром, выдержать одни сутки и процедить через сито. В сок добавить воду и варить на среднем огне до получения сиропа необходимой густоты. Охлажденная капля сиропа, опущенная в стакан холодной воды, должна осесть на дно и при размешивании раствориться. За 4–5 минут до снятия сиропа с огня домешать к нему лимонную кислоту.

Сироп разливают в сухие бутылки или банки.

СИРОП ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Продукты для приготовления: 1 *кг* сахара, 700–800 *г* воды, 500 *г* земляники, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Из сахара и воды варят сироп, добавляют спелые ягоды земляники и доводят до кипения, снимают с огня и выдерживают не более одного часа. Затем сироп вторично кипятят, после чего землянику отжимают на сите. Полученный сироп варят до необходимой густоты, добавляют лимонную кислоту и еще варят 4–5 минут.

СИРОП ИЗ ВИШЕН

Продукты для приготовления: 3 *кг* вишен, 1 *л* воды, на каждый литр сока по 1,5 *кг* сахара, 1–2 чайные ложки лимонной кислоты.

Вишни очищают от плодоножек, тщательно промывают и, не удаляя косточек, разминают рукой. Размятую вишню выдерживают сутки, заливают водой и процеживают через несколько слоев марли. Полученный сок отставляют на несколько часов и снова процеживают, чтобы удалить осадок, и добавляют сахар.

Сироп варят до необходимой густоты, снимая постоянно пену шумовкой. За 4–5 минут до готовности в сироп добавляют лимонную кислоту и горячим разливают в сухие бутылки.

СИРОП ИЗ ВИШНЕВЫХ ЛИСТЬЕВ

Продукты для приготовления: 400 *г* вишневых листьев (сорванных перед сбором плодов или непосредственно после него), 1 *л* воды, 1 *кг* сахара, 2 чайные ложки лимонной кислоты,

1/2 чайной ложки красного пищевого красителя.

Листья промывают, заливают водой и кипятят 4–5 минут. Снимают с огня и накрывают крышкой. Через 25–30 минут полученный отвар процеживают, добавляют сахар и варят, доводя до густоты варенья. За 4–5 минут до готовности добавляют лимонную кислоту и пищевую краску. Горячий сироп разливают в сухие бутылки.

СИРОП ИЗ АБРИКОСОВ

Продукты для приготовления: 1 *кг* спелых абрикосов, 1 *кг* сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Спелые плоды тщательно обмывают, разламывают пополам и вынимают косточки. Разбивают скорлупу, очищают ядра от кожицы, измельчают в ступе и смешивают с абрикосами. Засыпают сахаром и отставляют на сутки. Отжатый через несколько слоев марли сок варят, доводя его до густоты варенья. Пену во время варки постоянно снимают шумовкой. За 4–5 минут до готовности добавляют лимонную кислоту.

Горячий сироп разливают в прогретые сухие бутылки.

СИРОП ИЗ МАЛИНЫ

Продукты для приготовления: 1,5 *кг* малины, 1,5 *кг* сахара, 0,5 *л* воды, 1–2 чайные ложки лимонной кислоты.

Спелые ягоды малины тщательно перебирают, хорошо промывают, заливают водой и кипятят 5–6 минут. Затем ягоды выкладывают на марлю, сложенную в несколько слоев, или тонкую ткань. Таким образом на протяжении нескольких часов отцеживают сок, не отжимая ягоды. В сок добавляют сахар и варят на малом огне до полного растворения сахара. Доваривают сироп на сильном огне. За 4–5 минут до готовности добавляют лимонную кислоту.

Готовый сироп разливают в сухие бутылки.

БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды приготовляются из хлеба, масла, яиц, колбасы и других мясных и рыбных продуктов.

Хлеб для бутербродов нарезать тонкими ломтиками, батон режется косо.

Хорошо выглядят бутерброды, украшенные сливочным маслом и майонезом.

БУТЕРБРОД ИЗ ЯИЧНОГО ПАШТЕТА

Продукты для приготовления: 2 яйца, 50 *г* сливочного масла, горчица, соль, зеленый лук, хлеб.

Сваренные вкрутую яйца разрезать на две половинки, вынуть желток и растереть его с маслом до получения пенообразной массы. Белок мелко посечь, посолить, размешать с небольшим количеством горчицы и желтком. Паштет выложить в форме выпуклого овала на середину ломтика хлеба, вокруг притрусить мелко нарезанный зеленый лук.

БУТЕРБРОД С СУДАКОМ

Продукты для приготовления: судаковое филе, картофель, 1 желток, 100 *г* растительного масла, соль, горчица, лимонный сок, сахар, икра зернистая, хлеб.

Филе сварить в слабо соленом уксусном растворе, откинуть на дуршлаг и поставить в холодное место.

Несколько штук картофеля сварить в кожуре, очистить и нарезать соломкой.

Из одного яичного желтка, 100 *г* растительного масла, щепотки соли, горчицы, сахара и лимонного сока приготовить майонез.

Картофель и рыбу осторожно перемешать с майонезом, положить на хлеб и украсить поверхность бутерброда зернистой икрой.

БУТЕРБРОД С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ

Продукты для приготовления: 50 *г* сливочного масла, 100 *г* овечьего сыра, щепотка тмина, чайная ложка молотого красного

перца, соль, зеленый лук, 1–2 чайные ложки сметаны, горчица, хлеб.

Сливочное масло тщательно растереть с овечьим сыром, горчицей, тмином, молотым красным перцем, солью, мелко нарезанным зеленым луком и сметаной. Полученной массой обильно намазать ломтики хлеба так, чтобы получилась выпуклая поверхность, и сверху украсить сливочным маслом с помощью кондитерского мешочка.

БУТЕРБРОД С ВЕТЧИННОЙ МАССОЙ

Продукты для приготовления: 150 г ветчины, 50 *г* сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, хлеб.

Вареную копченую ветчину пропустить 4 раза через мясорубку и перемешать с маслом и сметаной.

Ломтики хлеба намазать толстым слоем ветчинной массы, а поверхность украсить маслом (выжать из кондитерского мешочка разные фигуры).

БУТЕРБРОД С ГРИБАМИ

Продукты для приготовления: 150 *г* грибов, 1 ст. ложка уксуса, щепотка соли, немного сахара и горчицы, лук, томат-пюре, хлеб.

Свежие грибы очистить, прокипятить 3 мин. в солено-уксусном растворе и откинуть на дуршлаг.

Уксус, соль, сахар, горчицу и немного тертого лука тщательно размешать и добавить к ним грибы, нарезанные красивыми дольками.

Ломтики хлеба намазать тонким слоем сливочного масла, а сверху разложить грибы. Бутерброд украсить вкусным томатом-пюре.

ВИТАМИННЫЙ БУТЕРБРОД ИЗ ОВОЩЕЙ

Продукты для приготовления: 1 головка зеленого салата, 50 *г* шпината, 30 *г* щавеля, 1 пучок зеленого лука, немного укропа и зелени петрушки, 1 ст. ложка горчицы, по щепотке соли и сахара, 1 ст. ложка уксуса, сваренные вкрутую яйца, хлеб.

Овощи тщательно промыть и мелко нарезать.

Из горчицы, соли, сахара, уксуса приготовить раствор,

положить в него овощи и на протяжении 1 часа эту смесь помешивать.

Хлеб намазать тонким слоем сливочного масла и сверху положить салат. Украсить бутерброд ломтиком круто сваренного яйца.

БУТЕРБРОД С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Продукты для приготовления: 150 *г* сладкого зеленого горошка, 1 яйцо, 100 *г* растительного масла, щепотка соли, немного лимонного сока, щепотка сахара, 1 чайная ложка сметаны, сливочное масло, хлеб.

Горошек сварить в слабо соленой воде и отцедить. Из желтка одного круто сваренного яйца и растительного масла при'готовить майонез.

2/з части горошка перемешать с 2/з частями майонеза и добавить к ним соль, лимонный сок, сметану и сахар.

Хлеб намазать сливочным маслом, сверху положить приготовленную массу и украсить оставшимся майонезом и горошком.

БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ

Продукты для приготовления: 100 *г* колбасы, 2 шт. зеленого болгарского перца, сливочное масло, помидоры, хлеб.

Колбасу, зеленый перец и помидоры нарезать тоненькими кружочками и положить на хлеб с маслом.

БУТЕРБРОД С ПОМИДОРАМИ

Продукты для приготовления: сливочное масло, помидоры, зеленый лук.

Хлеб намазать сливочным маслом, положить на него тоненькие кружочки помидора и сверху посыпать зеленым луком.

БУТЕРБРОД С ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ

Продукты для приготовления: копченый свиной язык, тертый хрен, сливочное масло, хлеб.

Небольшой копченый свиной язык хорошо сварить, снять с

него кожу и, охладив, нарезать тонкими ломтиками.

Хлеб намазать маслом, уложить на него язык и посыпать хреном.

Из кондитерского мешочка выжать на бутерброд сливочное масло в виде розочек.

БУТЕРБРОД С ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛЬЮ В СТРУЧКАХ

Продукты для приготовления: 100 *г* фасоли в стручках, 1 яйцо, 100 *г* растительного масла, щепотка соли, горчица, сахар, немного лимонного сока, хлеб.

Стручки фасоли сварить в слабо соленой воде, откинуть на дуршлаг и нарезать ромбиками.

Яичный желток растереть с растительным маслом и /з часть массы отложить. Из 2/3 частей яичной массы с горчицей, солью, сахаром и лимонным соком приготовить майонез и смешать его с нарезанной фасолью.

Ломтики хлеба намазать тонким слоем яичной массы, сверху красиво разложить фасоль и украсить бутерброд с помощью кондитерского мешочка оставшейся яичной массой.

БУТЕРБРОД С ТВОРОГОМ

Продукты для приготовления: 150 *г* свежего творога, 2 ст. ложки сметаны, зеленый лук, молотый красный перец, зеленый болгарский перец, сливочное масло, хлеб.

Свежий творог протереть через дуршлаг, вымешать со сметаной, посолить по вкусу и добавить измельченный зеленый лук.

Хлеб намазать сливочным маслом, а сверху — приготовленной творожной массой.

Бутерброд посыпать сладким красным перцем и украсить тоненькими кружочками зеленого болгарского перца.

БУТЕРБРОД С ПЕЧЕНКОЙ

Продукты для приготовления: смалец, 200 *г* печенки, 50 *г* сливочного масла, щепотка соли, черный молотый перец, хлеб.

Немного тертого лука поджарить со смальцем, смешать с нарезанной тонкими ломтиками печенью и быстро ее обжарить на жиру. Легко поджаренную печень пропустить трижды через

мясорубку.

50 *г* сливочного масла растереть в пену, добавить к ней молотую печень (уже остывшую), соль, молотый черный перец и все тщательно вымешать.

Массу толстым слоем положить на хлеб, сверху украсить сливочным маслом с помощью кондитерского мешочка.

БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ

Продукты для приготовления: ветчина, сливочное масло, сваренные вкрутую яйца, огурцы, хлеб.

Хлеб намазать сливочным маслом.

Ветчину нарезать очень тонко и разложить на хлеб. На середину бутерброда положить кружок яйца, а вокруг — нарезанный тонкими кружочками свежий или малосольный огурец.

БУТЕРБРОД С САРДИНАМИ ИЛИ ШПРОТАМИ

Продукты для приготовления: сардины или шпроты, икра зернистая, майонез, сливочное масло, хлеб.

Хлеб намазать сливочным маслом. Каждую сардину разрезать вдоль и уложить обе половинки на хлеб. Сверху украсить зернистой икрой и майонезом.

БУТЕРБРОД С ИКРОЙ

Продукты для приготовления: икра зернистая, сливочное масло, яйца, лук или лимон, хлеб.

Хлеб намазать сливочным маслом, а сверху на одну половину (можно и по диагонали) положить зернистую икру, а на вторую — мелко рубленное яйцо. Бутерброд украсить зеленым луком или лимоном.

БУТЕРБРОД С СЕМГОЙ

Продукты для приготовления: семга, сливочное масло, хлеб.

Хлеб намазать сливочным маслом, покрыть тонким ломтиком семги, а сверху оформить сливочным маслом (выдавить из

кондитерского мешочка разные фигуры).

БУТЕРБРОД С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

Продукты для приготовления: 50 *г* сливочного масла, 100 г плавленого сыра, салат, огурец или помидор, хлеб.

Сыр протереть через дуршлаг и перемешать со сливочным маслом. Массу намазать на хлеб, сверху украсить сеточкой из сливочного масла. По углам положить салат, помидор или огурец.

БУТЕРБРОД С СЕЛЬДЬЮ

Продукты для приготовления: 4–5 шт. картофеля, 2 небольшие сельди, 100 *г* растительного масла, 1 яйцо, соль, горчица, немного сахарной пудры, 2 ст. ложки густой сметаны, сливочное масло, зеленый салат или лук, хлеб.

Сваренный в кожуре картофель очистить и нарезать соломкой.

Мякоть сельди отделить от костей и также нарезать соломкой.

Яичный желток растереть с растительным маслом и смешать со щепоткой соли, горчицей, сахарной пудрой, 2 ст. ложками густой сметаны, картофелем и сельдью. Хлеб намазать сливочным маслом и сверху положить бугорками приготовленную массу. Бутерброд украсить зеленым салатом или луком.

БУТЕРБРОД С БУЖЕНИНОЙ

Продукты для приготовления: буженина из телятины или свинины, сливочное масло, огурцы, помидоры, зеленый лук, хлеб.

Хлеб намазать сливочным маслом, покрыть ломтиком буженины и украсить сверху помидорами, огурцами и луком, нарезанными разнообразными фигурами.

БУТЕРБРОД С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Продукты для приготовления: 200–300 *г* гусиной печени, гусиный жир, сливочное масло, зеленый салат или лук, желатин, хлеб.

Гусиную печень вымачивать 2 часа в воде, затем варить 15 мин. Готовность печени проверяют иглой: если в месте укола не появляется красный сок, значит, она готова.

Печень уложить в небольшую посуду, залить кипящим жиром, слегка посолить и поставить в холодное место. Остывшую печень нарезать тонкими ломтиками и уложить на намазанный сливочным маслом хлеб.

Распущенным желатином смазать 3–4 раза печень на бутербродах и выставить их в холодное место. Перед употреблением бутерброды украсить зеленым салатом, помидорами или огурцами.

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ

Продукты для приготовления: 7 яиц, 4–5 ст. ложек муки-крупчатки, 1 ст. ложка топленого сливочного масла, 150 *г* ветчины, 2 ст. ложки сметаны, 100 *г* сыра, 100 *г* сливочного масла, шпроты или сардины, зернистая икра, желатин, хлеб.

6 яичных белков взбить в крепкую пену и перемешать с 6 яичными желтками, мукой-крупчаткой, топленым сливочным маслом и щепоткой соли. Тесто разделить на 4 части и выпечь 4 одинаковых круглых пласта в металлической форме для выпечки тортов (форму выстелить промасленной бумагой).

Выпеченные пласты переслоить: на нижний корж положить молотую ветчину, смешанную со сметаной, покрыть вторым коржом, на него уложить тертый сыр, перемешанный с 50 *г* сливочного масла, накрыть третьим пластом, разложить на него рубленые шпроты или сардины, перемешанные с 50 г сливочного масла и накрыть четвертым пластом. Поверхность бутерброда смазать желатином и украсить зернистой икрой, а также кружками вареного яйца.

Перед употреблением торт поставить в холодное место на 1–2 часа.

БУТЕРБРОД «СМЕСЬ»

Продукты для приготовления: 500 *г* батона, 150 *г* ветчины, 100 *г* копченого языка, 100 *г* колбасы (сервелат), 150 *г* овечьего сыра, несколько штук шпротов, 100 *г* голландского сыра, 100 *г* сливочного масла, 2 яйца.

Батон разрезать на две части и деревянной ложкой вынуть из него мякоть, оставив стенки толщиной в мизинец.

Все продукты (за исключением сливочного масла) и мякоть батона дважды пропустить через мясорубку, вымешать со сливочным маслом и этой массой начинить половинки батона. Подготовленный таким способом батон завернуть в плотную бумагу и поставить в холодильник или холодное место. Перед употреблением нарезать тонкими ломтиками.

БУТЕРБРОД СО СПАРЖЕЙ

Продукты для приготовления: 300 *г* спаржи, 1 яйцо, 100 *г* растительного масла, соль, горчица, лимонный сок. сахар, 2 чайные ложки сметаны, зеленый салат, хлеб.

Спаржу очистить, нарезать кусочками длиной в 1 *см* и варить в слабо соленой воде до тех пор, пока она станет мягкой. Затем слить с нее воду и поставить в холодное место.

Яичный желток растереть с растительным маслом, /3 часть массы отложить, а остальные части вымешать со щепоткой соли, небольшим количеством горчицы и сахара, сметаной и спаржей.

Хлеб намазать тонким слоем сливочного масла, покрыть лепестком зеленого салата и выложить на него бугорки из спаржи. Поверхность бутерброда украсить оставшейся яичной массой.

БУТЕРБРОД-ГРЕНКИ С ЯЙЦОМ

Продукты для приготовления: гренки, круто сваренные яйца, майонез, чеснок, тертый сыр.

Гренки натереть чесноком, сверху положить половинку вдоль разрезанного яйца, полить майонезом и посыпать тертым сыром.

БУТЕРБРОД С ЯЗЫКОМ

Продукты для приготовления: отварной или копченый язык, твердый сыр, сливочное масло, яичные желтки, соль.

Намазать ломтики хлеба смесью тертого сыра и сливочного масла, положить на него ломтик языка, сверху украсить половинками яичного желтка.

БУТЕРБРОД С КРЕМОМ ИЗ САРДИН (ШПРОТОВ)

Продукты для приготовления: 100 г сливочного масла, 8—10 сардин (шпротов), 1 чайная ложка горчицы, 1–2 ложки томатного пюре, лимонный сок, молотый сладкий красный перец, соль, зелень и овощи.

Мелко нарезанные, очищенные рыбинки перемешать со сливочным маслом, горчицей, лимонным соком и красным перцем. Все это протереть через дуршлаг и намазать полученной массой ломтики хлеба. Сверху украсить зеленью и овощами.

БУТЕРБРОД С МОЗГАМИ

Продукты для приготовления: 300 г телячьих мозгов, 50 г сливочного масла, уксус, молотый черный перец, мускатный орех, соль. Зелень и овощи.

Очищенные от пленки мозги сварить в подсоленной воде с добавлением уксуса, хорошо сцедить. Затем протереть через сито, смешать с маслом, добавить перец, соль и щепотку мускатного ореха. Этой массой намазать ломтики и украсить зеленью и овощами.

БУТЕРБРОД С ЯИЧНОЙ МАССОЙ

Продукты для приготовления: 4 желтка круто сваренных яиц, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, черный молотый перец, соль. Зелень и овощи.

Яичные желтки протереть через сито, тщательно перемешать со сливочным маслом, перцем и солью. Полученной массой намазать ломтики хлеба, сверху украсить зеленью и овощами.

БУТЕРБРОД С ТЕРТЫМ РЕДИСОМ

Продукты для приготовления: 200 г редиса, 2 яйца, 150 г сметаны, 1 столовая ложка мелко нарезанного укропа, соль. Зелень и овощи.

Круто сваренные яйца мелко нарезать, редис натереть на крупной терке, перемешать со сметаной, яйцами, укропом, посолить по вкусу. Этой массой намазать ломтики хлеба, сверху украсить зеленью и овощами.

БУТЕРБРОД ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Продукты для приготовления: хлеб, сливочное масло, лук (репчатый и зеленый), зелень укропа, петрушки (сельдерея), соль, овощи для украшения.

Сливочное масло тщательно растереть с тертым репчатым луком и очень мелко нарезанной зеленью, посолить по вкусу. Намазать этой массой ломтики хлеба, украсить овощами.

БУТЕРБРОД С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

Продукты для приготовления: 300 г молотого вареного или тушеного мяса, 1 луковица, 1 яйцо, соль, мускатный орех, зелень и овощи, твердый сыр.

Продукты тщательно перемешать, массу наложить на ломтики хлеба, украсить овощами и посыпать сверху тертым сыром.

БУТЕРБРОД «ОСТРЫЙ»

Продукты для приготовления: хлеб, по 100 г докторской колбасы, ветчины и полукопченой колбасы, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, молотый черный перец, соль, зелень и овощи.

Колбасы и ветчину пропустить через мясорубку, массу тщательно перемешать со взбитым яйцом, тертым сыром и молотым черным перцем, посолить. Намазать ломтики хлеба этой массой и украсить сверху зеленью и овощами.

БУТЕРБРОД С ХРЕНОМ

Продукты для приготовления: 1 корень хрена, 100 г сливочного масла, зелень, свежие или консервированные овощи, соль.

Очищенный хрен натереть на мелкой терке, тщательно растереть 2 чайные ложки хрена со сливочным маслом и солью. Намазать массу на хлеб, сверху украсить зеленью и овощами.

БУТЕРБРОД С ТЕРТЫМ ГОЛЛАНДСКИМ СЫРОМ

Продукты для приготовления: 200 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, немного толченого тмина и молотого черного перца, соль, 2 шт. красного сладкого перца, зелень, свежие или

консервированные овощи.

Натереть сыр на мелкой терке, тщательно размешать со сливочным маслом до получения однородной массы, домешать тмин и молотый черный перец. Очень мелко нарезать красный сладкий перец и прибавить его к смеси. Намазать ею ломтики хлеба и украсить зеленью и овощами.

БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ С СЫРОМ, КОЛБАСОЙ ИЛИ ВЕТЧИНОЙ

Продукты для приготовления: хлеб, твердый сыр (ветчина или колбаса, сливочное масло, молотый (сладкий) красный перец, круто сваренные яйца, соль.

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить по ломтику сыра, толщиной 1–2 см, (ветчину или кружочки колбасы), разложить на противень и запечь в духовке. На готовые бутерброды положить кружочки яиц и посыпать молотым красным сладким перцем.